Register your product and get support at

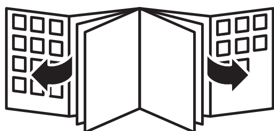
www.philips.com/welcome

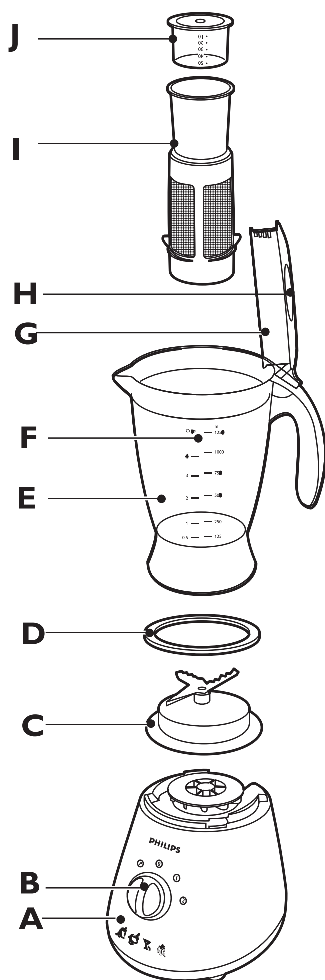
HR2011, HR2010, HR2004, HR2001, HR2000

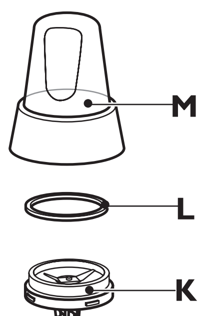


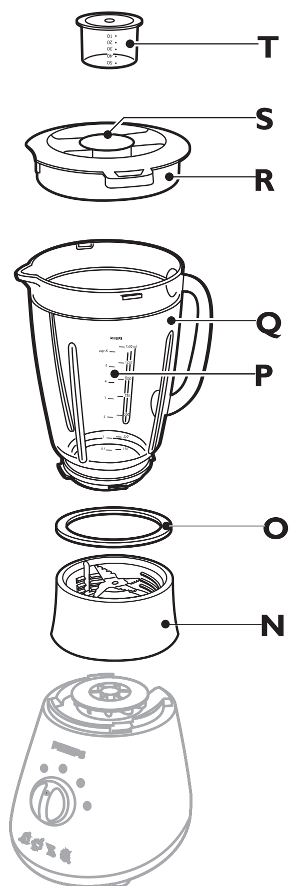


PHILIPS









HR2004, HR2001, HR2000

HR2011, HR2010

HR2011,HR2010,HR2004,HR2001,HR2000

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para disfrutar de todos los beneficios que Philips tiene para ofrecerle, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Importante

Antes de usar la unidad, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo para futuras consultas.

General

Peligro
- No sumerja la unidad del motor en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el agua de la canilla. Utilice únicamente un paño humedecido para limpiarla.

Advertencia
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- No utilice el artefacto si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- No utilice el vaso o el molinillo de la licuadora para encenderla o apagarla.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el artefacto está enchufado, ya que son extremadamente filosas.
- Si las cuchillas se traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen.
- Nunca coloque la cuchilla en la unidad del motor si el vaso o el molinillo (sólo en algunos modelos) de la licuadora no están correctamente colocados.

Precauciones
- Desenchufe siempre el artefacto antes de colocar, retirar o ajustar cualquiera de las piezas.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. De lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Siempre deje que el artefacto se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente después de procesar cada medida.
- Nivel de ruido: Lc = 86 dB (A)

Licuadora

Advertencia
- No introduzca los dedos o un objeto en el vaso de la licuadora mientras está funcionando.
- Asegúrese de que la cuchilla se encuentre firmemente sujeta al vaso de la licuadora antes de colocarlo en la unidad.

Precauciones
- Nunca llene el vaso de la licuadora con ingredientes cuya temperatura supere los 80ºC.
- Para evitar derrames, no ponga más de 1,25 litros de líquido en el vaso, especialmente si procesa a alta velocidad. No ponga más de 1 litro en el vaso si procesa líquidos o ingredientes calientes que pueden formar espuma.

- Si los alimentos se pegan en la pared del vaso, apague el artefacto y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para retirar los alimentos.
- Asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada/colocada y que el vaso medidor esté colocado en la tapa como corresponde antes de encender el artefacto.
- No olvide nunca colocar el anillo obturador en la cuchilla antes de colocarla en el vaso de la licuadora, pues de lo contrario pueden filtrarse líquidos.
- No permita que el artefacto funcione durante más de 3 minutos seguidos.
- Siempre deje que el artefacto se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente después de procesar cada medida.

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001)

Advertencia

- No utilice nunca el molinillo para moler ingredientes muy duros como nuez moscada, caramelo o cubitos de hielo.
- No toque los bordes de las cuchillas del molinillo al limpiarlo, ya que son extremadamente filosas y pueden causar cortes con facilidad.

Precauciones

- No utilice el molinillo durante más de 30 segundos sin interrupción. Deje que se enfríe durante al menos 1 minuto entre los ciclos de procesado.
- No olvide nunca colocar el anillo obturador en la cuchilla antes de colocar el vaso del molinillo, pues de lo contrario pueden filtrarse líquidos.
- El clavo de olor, el anís y el anís estrellado siempre deben procesarse junto con otros ingredientes, pues si se procesan por separado pueden dañar los materiales de plástico del artefacto.
- Si el molinillo se usa para procesar ingredientes tales como clavo de olor, anís o canela, el vaso puede decolorarse.
- El molinillo no es adecuado para picar carne cruda. Para ello, utilice la licuadora/batidora.
- No utilice el molinillo para procesar líquidos, como por ejemplo jugos de fruta.

Filtro (sólo modelo HR2004)

Precauciones

- Nunca utilice el filtro para procesar ingredientes cuya temperatura supere los 80°C.
- No sobrecargue el filtro. No coloque más de 60 g de porotos de soja secos ni más de 120 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.
- Asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada/colocada y que el vaso medidor esté colocado en la tapa como corresponde antes de encender el artefacto.
- Corte la fruta en trozos pequeños antes de colocarla en el filtro.
- Ponga en remojo los ingredientes secos, como por ejemplo porotos de soja, antes de colocarlos en el filtro.

Campos electromagnéticos

Este producto Philips cumple con todas las normativas sobre campos electromagnéticos. Si se emplea correctamente y de conformidad con las instrucciones de este manual, el uso del artefacto es seguro de acuerdo con las evidencias científicas disponibles en la actualidad.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta función permite encender el artefacto sólo si el vaso y el molinillo se encuentran correctamente colocados en la unidad del motor. De ser así, el bloqueo no funcionará.

Descripción general (Fig. 1)

A Unidad de motor
B Perilla de control con selector de velocidad y pulsador

Licuadora con vaso de plástico (sólo modelos HR2004/HR2001/HR2000):

C Cuchilla de la licuadora
D Anillo obturador
E Vaso de plástico
F Indicador de nivel
G Tapa articulada del vaso de plástico
H Abertura de la tapa
I Filtro para fruta (sólo modelo HR2004)
J Vaso medidor

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001):

K Unidad de cuchilla moledora
L Anillo obturador del molinillo
M Vaso del molinillo

Licuadora con vaso de vidrio (sólo modelos HR2011/HR2010):

N Cuchilla de la licuadora
O Anillo obturador
P Indicador de nivel
Q Vaso de vidrio
R Tapa del vaso de vidrio
S Abertura de la tapa
T Vaso medidor

Antes de empezar

Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Uso del artefacto

Licuadora

Esta licuadora fue diseñada para picar, batir y hacer purés, y le permitirá preparar sopas, salsas y batidos, además de procesar verduras, frutas, carne, masa, etc.

Preparación de la licuadora para su uso

1 Coloque el anillo obturador en la cuchilla de la licuadora (Fig. 2).

2 Enrosque la cuchilla en la parte inferior del vaso de la licuadora hasta que quede firmemente sujeta. (Fig. 3)

3 Coloque el vaso con la cuchilla instalada en la unidad del motor y gírelo hacia la derecha para ajustarlo (hasta oír un 'clic'). (Fig. 4)

El vaso puede colocarse en dos posiciones: con el asa hacia la derecha o hacia la izquierda.

4 Conecte el artefacto a un enchufe de pared.

Uso de la licuadora

1 Coloque los ingredientes en el vaso de la licuadora.

2 Cierre la tapa.

Modelos HR2011/HR2010: coloque la tapa en el vaso de la licuadora, presiónela y gírela hacia la derecha (hasta oír un 'clic').

3 Inserte el vaso medidor en la abertura de la tapa. (Fig. 5)

4 Gire la perilla de control hasta colocarla en la posición de velocidad 1 o 2.
Si desea procesar los ingredientes por poco tiempo, coloque la perilla de control en la posición de pulsador.

Sugerencias

- Para picar hielo, coloque 6 cubitos como máximo (de 25 x 35 x 25 mm aproximadamente) en el vaso de la licuadora y coloque la perilla de control en la posición de pulsador varias veces.
- Corte la carne u otros ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de introducirlos en el vaso.
- No procese grandes cantidades de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Para obtener buenos resultados, es recomendable dividirlos en pequeñas cantidades y procesarlas por separado.
- Para preparar jugo de tomate, corte los tomates en cuatro trozos. A continuación, introduzca los trozos a través de la abertura de la tapa mientras gira la cuchilla.

Cómo desarmar la licuadora

1 Desenchufe el artefacto.

2 Retire la tapa con el vaso medidor del vaso.

3 Gire el vaso de la licuadora con la cuchilla para separarlo de la unidad.

4 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo 'Limpieza').

Filtro (sólo modelo HR2004)

Con el filtro, podrá preparar deliciosos y frescos jugos de fruta, cócteles o leche de soja. El filtro impide que las semillas y los restos de cáscaras caigan en la bebida.
Puede solicitar el filtro para HR2000 como un accesorio adicional a su distribuidor Philips.

No sobrecargue el filtro. No coloque más de 60 g de porotos de soja secos ni más de 120 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.

Preparación del filtro para su uso

1 Coloque el vaso con la cuchilla instalada en la unidad del motor y gírelo hacia la derecha para ajustarlo (hasta oír un 'clic') (Fig. 4).
El vaso puede colocarse en dos posiciones: con el asa hacia la derecha o hacia la izquierda.

2 Coloque el filtro en el vaso de la licuadora (Fig. 6).
Asegúrese de que las ranuras del filtro encajen perfectamente con las del interior del vaso.

3 Conecte el artefacto a un enchufe de pared.

Uso del filtro

1 Coloque la tapa en el vaso de la licuadora.

2 Coloque los ingredientes en el filtro. (Fig. 7)

No exceda la indicación de nivel máximo (MAX) de la malla del tamiz.

3 Agregue agua u otro líquido (leche, jugo, etc.) en el vaso de la licuadora.

4 Inserte el vaso medidor en la abertura de la tapa.

5 Haga funcionar el artefacto durante 40 segundos aproximadamente.

6 Apague el artefacto y retire el vaso con la cuchilla instalada de la unidad.

No abra ni retire la tapa. Deje el vaso medidor y el filtro en el vaso.

7 Sirva la bebida con la ayuda del pico del vaso. (Fig. 8)

Sugerencia: Para lograr resultados óptimos, vuelva a colocar el vaso con los ingredientes restantes en el artefacto y deje que funcione durante unos segundos más.

Nota: Al procesar grandes cantidades, no es recomendable colocar todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo. Procese primero una cantidad pequeña, deje que el aparato funcione unos segundos, apáguelo y agregue otra medida pequeña. Repita este procedimiento hasta procesar todos los ingredientes. Mientras la licuadora está en funcionamiento, deje siempre colocada la tapa del vaso.

8 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo ‘Limpieza’).

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001)

Uso del molinillo

1 Coloque los ingredientes en el vaso del molinillo (Fig. 9).
Puede procesar ingredientes húmedos y secos.

No llene el vaso del molinillo por encima de la indicación de nivel máximo (MAX).

2 Coloque el anillo obturador en la cuchilla del molinillo. (Fig. 10)
Asegúrese de que el anillo de caucho se encuentra correctamente colocado.

3 Coloque la cuchilla en el vaso del molinillo (1) y enrósquela hacia la izquierda (2) hasta que quede firmemente sujeta. (Fig. 11)

4 Coloque el molinillo con las piezas instaladas boca abajo y enrósquelo a la unidad girándolo hacia la derecha (hasta oír un ‘clic’) (Fig. 12).

5 Conecte el artefacto a un enchufe de pared.

6 Encienda el artefacto y déjelo funcionar hasta que los ingredientes se hayan procesado por completo.
Este proceso demora aproximadamente entre 10 y 30 segundos.

Cómo desarmar el molinillo

1 Desenchufe el artefacto.

2 Desenrosque el molinillo de la unidad girándolo hacia la izquierda.

3 Coloque el molinillo boca abajo y gire la cuchilla hacia la derecha para desenroscarla del vaso.

4 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo ‘Limpieza’).

Limpieza

Desenchufe siempre el artefacto antes de limpiarlo.

No sumerja la unidad del motor en agua ni la coloque bajo el agua de la canilla. Tampoco la limpie en el lavaplatos.

No utilice esponjas ni limpiadores o líquidos abrasivos como bencina o acetona para limpiar el artefacto.

Sugerencia: Es más fácil limpiar el artefacto y sus piezas inmediatamente después de usarlos.

1 Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.

2 Retire todas las piezas desmontables.

No olvide retirar el anillo obturador de la licuadora y el molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001).

No toque las cuchillas, ya que son extremadamente filosas.

3 Limpie la unidad del motor con un paño humedecido.

4 Limpie las piezas desmontables con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavaplatos, excepto la unidad del motor.

Guardado

1 Para guardar el cable de alimentación, enróllelo alrededor de la base de la unidad.

Fin de uso

- Cuando finalice la vida útil del artefacto, no lo deseche junto con los residuos domésticos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 13).

Garantía y servicio técnico

Si desea obtener información o tiene alguna dificultad, visite la página Web de Philips en www.philips.com o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips de su país (el número de teléfono figura en la garantía internacional). Si no existe un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase al distribuidor local de Philips o comuníquese con el departamento de servicio técnico de la división de Aparatos Domésticos y Cuidado Personal de Philips.

Recetas

Leche de soja

Nota: Esta receta sólo puede prepararse con la ayuda del filtro (modelos HR2006/HR2004).Puede solicitar el filtro para HR2000 como un accesorio adicional a su distribuidor Philips.

Siempre deje que el artefacto se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente después de procesar cada medida. No procese más de una medida sin interrupción.

Ingredientes
- 60 g de porotos de soja secos
- 600 ml de agua

1 Ponga en remojo los porotos de soja durante 4 horas antes de procesarlos y luego deje que se escurran.

2 Coloque los porotos de soja ya remojados en el filtro y vierta el agua en el vaso de la licuadora. Procese durante 30 segundos.

3 Ponga la leche de soja a hervir en una cacerola. A continuación, agréguele azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta el azúcar se disuelva.

4 Sirva frío o caliente.

Nutritiva sopa crema de verduras de Budapest

Ingredientes
- 100 g de colinabo
- 150 g de papas
- 150 g de apio
- 50 g de zanahorias

- 100 g de carne de cerdo ahumada
- 0,55 l de agua
- 100 g de lentejas (en lata)
- 125 g de crema (crème fraîche)
- 10 g de perejil
- Sal, pimienta recién molida, 1 cubito de caldo y 1 hoja de laurel

1 Corte los ingredientes en cubos de 2 cm de lado.

2 Coloque el colinabo, las papas, el apio, las zanahorias y 0,35 l de agua en la licuadora, en este orden. Procese durante 30 segundos.

3 Ponga los ingredientes procesados a hervir en una cacerola. Agregue el resto del agua (0,2 l), la crema, las lentejas, la carne, las hierbas, el cubito de caldo y los condimentos.

4 Deje que la sopa hierva a fuego lento durante 30 minutos, y revuelva de vez en cuando.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar or mill beaker to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or metal capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Never place the blade unit onto the motor unit if the blender jar or mill beaker (specific types only) is not or not properly attached to it.

Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.
- Noise level: Lc = 86 dB(A)

Blender

Warning

- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.

Caution

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.25 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

- Always make sure the lid is properly closed/assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Never forget to place the sealing ring on the blade unit before you connect the blade unit to the blender jar, otherwise leakage will occur.
- Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Mill (HR2011/HR2001 only)

Warning
- Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Caution
- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Let the mill cool down for at least 1 minute between processing cycles.
- Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar, otherwise leakage occurs.
- Always process cloves, star anise and aniseed together. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill beaker may become discoloured when you use the mill to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

Filter (HR2004 only)

Caution
- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- Never overload the filter. Do not put more than 60g dried soy beans or 120g fruit in the filter at the same time.
- Always make sure the lid is closed/assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have properly assembled the blender jar or mill beaker on the motor unit. If the blender jar or mill beaker is correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

General description (Fig. 1)

A Motor unit
B Control knob with pulse setting and speed settings

Blender with plastic jar (HR2004/HR2001/HR2000 only):

C Blender blade unit
D Sealing ring

E Plastic blender jar
F Level indication
G Hinged lid of plastic blender jar
H Opening in lid
I Fruit filter (HR2004 only)
J Measuring cup

Mill (HR2011/HR2001 only):

K Mill blade unit
L Mill sealing ring
M Mill beaker

Blender with glass jar (HR2011/HR2010 only):

N Blender blade unit
O Sealing ring
P Level indication
Q Glass blender jar
R Lid of glass blender jar
S Opening in lid
T Measuring cup

Getting started

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Blender

The blender is intended for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes. You can also use it to process vegetables, fruit, meat, pancake batter etc.

Preparing the blender for use

1 Assemble the sealing ring on the blender blade unit (Fig. 2).

2 Screw the blade unit onto the bottom of the blender jar until the blade unit it is fixed properly. (Fig. 3)

3 Put the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click').   (Fig. 4)
The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

4 Put the mains plug in the wall socket.

Using the blender

1 Put the ingredients in the blender jar.

2 Close the lid.
HR2011/HR2010: Place the lid on the blender jar, push it down and turn the lid clockwise ('click').

3 Insert the measuring cup into the opening in the lid. (Fig. 5)

4 **Turn the control knob to speed 1 or 2.**
Turn the control knob to the pulse setting if you want to process ingredients very briefly.

Tips
- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 25x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Disassembling the blender

1 **Remove the mains plug from the wall socket.**

2 **Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.**

3 **Turn the blender jar with the blade unit attached to remove it from the motor unit.**

4 **Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').**

Filter (HR2004 only)

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.
You can order the filter for the HR2000 as an extra accessory from your Philips dealer.

Never overload the filter. Do not put more than 60g of soy beans (unsoaked weight) or 120g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use

1 **Mount the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click') (Fig. 4).**
The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

2 **Put the filter in the blender jar (Fig. 6).**
Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.

3 **Put the mains plug in the wall socket.**

Using the filter

1 **Place the lid on the blender jar.**

2 **Put the ingredients in the filter. (Fig. 7)**

Do not exceed the MAX indication on the sieve mesh.

3 **Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.**

4 **Insert the measuring cup into the hole in the lid.**

5 **Let the appliance run for approx. 40 seconds.**

6 **Switch off the appliance and remove the blender jar with the blade unit attached from the motor unit.**

Do not open/remove the lid. Leave the measuring cup and the filter in the jar.

7 **Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar. (Fig. 8)**

Tip: For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Note: When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.

8 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Mill (HR2011/HR2001 only)

Using the mill

1 Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 9).
You can process wet and dry ingredients.

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

2 Place the sealing ring on the mill blade unit. (Fig. 10)
Make sure that the rubber sealing ring is placed correctly.

3 Put the mill blade unit on the mill beaker (1) and screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly. (Fig. 11)

4 Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit ('click') (Fig. 12).

5 Put the mains plug in the wall socket.

6 Switch on the appliance and let it run until the ingredients are fine enough.
This takes approx. 10-30 seconds.

Disassembling the mill

1 Unplug the appliance.

2 Screw the mill anticlockwise off the motor unit.

3 Turn the mill upside down and screw the blade unit clockwise off the mill beaker.

4 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Tip: Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.

1 Make sure the appliance is unplugged.

2 Disassemble all removable parts.

Do not forget to remove the blender sealing ring and the mill sealing ring (HR2011/HR2001 only).

Do not touch the blades. The blades are very sharp.

3 Clean the motor unit with a moist cloth.

4 Clean the removable parts in hot water with some washing-up liquid.

Note: All parts except for the motor unit can be cleaned in the dishwasher.

Storage

1 To store the mains cord, wind it round the base of the motor unit.

Disposal

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

Guarantee and service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

Soy milk

Note: This recipe can only be prepared with the filter (HR2006/HR2004 only). You can order the filter for the HR2000 as an extra accessory from your Philips dealer.

Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process. Do not process more than two batches without interruption.

Ingredients
- 60g dried soy beans
- 600ml water

1 Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Then let them drain.

2 Put the soaked soy beans in the filter and pour the water into the blender jar. Blend for 30 seconds.

3 Pour the soy milk into a pan and bring to the boil. Then add some sugar and let the soy milk simmer until all sugar has dissolved.

4 Serve hot or cold.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients
- 100g kohlrabi
- 150g potatoes
- 150g celery
- 50g carrots
- 100g smoked pork
- 0.55ltr water
- 100g lentils (canned)
- 125g crème fraîche
- 10g parsley
- salt, freshly ground pepper, 1 stock cube, 1 bay leaf

1. Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.
2. Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and 0.35ltr water in the blender jar in this order. Then blend for 30 seconds.
3. Put the blended ingredients in a pan and bring them to boil. Add the rest of the water (0.2ltr), crème fraîche, lentils, meat, herbs, stock cube and seasonings.
4. Let the soup simmer for 30 minutes. Stir the soup regularly.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- N'utilisez jamais le blender ou le bol du moulin pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Ne placez jamais l'ensemble lames sur le bloc moteur sans avoir fixé correctement le blender ou le bol du moulin (certains modèles uniquement) au préalable.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.
- Niveau sonore : 86 dB(A)

Blender

Avertissement

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le blender lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement fixé sur le blender avant d'installer celui-ci sur le bloc moteur.

Attention

- Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez jamais plus de 1,25 litre d'ingrédients liquides dans le blender, surtout si vous avez l'intention de les mixer à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou susceptibles de mousser.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé/fixé sur le bol et que la mesure graduée est correctement insérée dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer l'ensemble lames sur le blender afin d'éviter toute fuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption.
- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement)

Avertissement

- N'utilisez jamais le moulin pour moudre des ingrédients très durs tels que la muscade, le sucre candi et les glaçons.
- Ne touchez pas les lames du moulin lors du nettoyage, au risque de vous blesser.

Attention

- N'utilisez jamais le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez le moulin refroidir au moins 1 minute entre deux cycles de préparation.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le bol du moulin afin d'éviter toute fuite.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis ensemble. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le bol.
- La couleur du bol du moulin peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients tels que les clous de girofle, l'anis et la cannelle.
- Le moulin n'est pas approprié pour hacher de la viande crue. Pour cela, utilisez le blender.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.

Filtre (HR2004 uniquement)

Attention

- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 60 g de graines de soja séchées ou 120 g de fruits à la fois dans le filtre.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé/fixé et que la mesure graduée y est correctement insérée avant de mettre l'appareil en marche.
- Coupez les fruits en morceaux avant de les mettre dans le filtre.
- Faites tremper les ingrédients secs, tels que les graines de soja, avant de les mettre dans le filtre.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol du moulin est correctement placé sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

Description générale (fig. 1)

A Bloc moteur
B Bouton de commande avec position Pulse et réglage de la vitesse

Blender avec bol en plastique (HR2004/HR2001/HR2000 uniquement) :

C Ensemble lames du blender
D Bague d'étanchéité
E Blender en plastique
F Indication du niveau
G Couvercle articulé du blender en plastique
H Ouverture à couvercle
I Filtre à fruits (HR2004 uniquement)
J Verre doseur

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement) :

K Ensemble de lames du moulin
L Bague d'étanchéité du moulin
M Bol du moulin

Blender avec bol en verre (HR2011/HR2010 uniquement) :

N Ensemble lames du blender
O Bague d'étanchéité
P Indication du niveau
Q Blender en verre
R Couvercle du blender en verre
S Ouverture à couvercle
T Verre doseur

Pour démarrer

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Blender

Le blender sert à réduire en purée, à hacher et à mixer. Vous pouvez préparer des soupes, des sauces et des milk-shakes, mais aussi mixer des légumes, des fruits, de la viande, de la pâte à crêpes, etc.

Préparation du blender

1 **Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender (fig. 2).**

2 **Vissez l'ensemble lames sur le fond du blender, jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 3)**

3 **Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic). (fig. 4)**

Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

4 **Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**

Utilisation du blender

1 **Placez les ingrédients dans le blender.**

2 **Fermez le couvercle.**

HR2011/HR2010 : placez le couvercle sur le blender, appuyez dessus et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).

3 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle. (fig. 5)

4 Réglez le bouton de commande sur la vitesse 1 ou 2.
Réglez le bouton de commande sur la position Pulse pour mixer des ingrédients très brièvement.

Conseils
- Pour obtenir de la glace pilée, placez au maximum 6 glaçons (d'environ 25 x 35 x 25 mm) dans le blender, puis placez le bouton de commande sur la position Pulse à plusieurs reprises.
- Coupez la viande et les autres aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'aliments, il est recommandé de procéder par petites portions.
- Pour faire du jus de tomates, coupez les tomates en quatre et insérez les morceaux via l'orifice du couvercle, directement sur les lames en mouvement.

Démontage du blender

1 Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2 Retirez le couvercle et la mesure graduée du blender.

3 Retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur en faisant tourner le bol.

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Filtre (HR2004 uniquement)

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.
Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2000 auprès de votre revendeur Philips.

Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 60 g de graines de soja (pesées séchées) ou 120 g de fruits à la fois dans le filtre.

Préparation du filtre

1 Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 4).
Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

2 Placez le filtre dans le blender (fig. 6).
Assurez-vous que les rainures du filtre s'insèrent correctement dans les nervures à l'intérieur du blender.

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du filtre

1 Placez le couvercle sur le blender.

2 Placez les ingrédients dans le filtre. (fig. 7)

Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le filtre.

3 Versez de l'eau ou tout autre liquide (lait, jus, etc.) dans le blender.

4 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.

5 Laissez l'appareil fonctionner environ 40 secondes.

6 Éteignez l'appareil et retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur.

N'ouvrez pas/ne retirez pas le couvercle. Laissez la mesure graduée et le filtre dans le bol.

7 Versez la boisson par le bec verseur du blender. (fig. 8)

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, replacez le bol avec les ingrédients restants sur l'appareil et faites-le fonctionner encore quelques secondes.

Remarque : Si vous traitez de grandes quantités, il est recommandé de ne pas mettre tous les ingrédients à la fois dans le filtre. Commencez par une petite portion et faites fonctionner l'appareil pendant quelques secondes, puis arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez mixé tous les ingrédients. Ne soulevez jamais le couvercle du blender pendant que l'appareil fonctionne.

8 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement)

Utilisation du moulin

1 Placez les ingrédients dans le bol du moulin (fig. 9).

Vous pouvez mixer des ingrédients humides ou secs.

Ne remplissez pas le bol du moulin au-delà de l'indication de niveau maximal.

2 Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du moulin. (fig. 10)

Assurez-vous que la bague d'étanchéité en caoutchouc est bien en place.

3 Placez l'ensemble lames sur le bol du moulin (1) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2), jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 11)

4 Retournez le moulin, puis vissez-le sur le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre (jusqu'à entendre un clic) (fig. 12).

5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

6 Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment fins.

Cette opération dure entre 10 et 30 secondes.

Démontage du moulin

1 Débranchez l'appareil.

2 Tournez le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bloc moteur.

3 Retournez le moulin et tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol du moulin.

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Conseil : Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après l'utilisation.

1 Assurez-vous que l'appareil est débranché.

2 Retirez toutes les pièces amovibles.

N'oubliez pas de retirer les bagues d'étanchéité du blender et du moulin (HR2011/HR2001 uniquement).

Ne touchez pas les lames, car elles sont très coupantes.

3 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

4 Nettoyez soigneusement les pièces amovibles à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Rangement

1 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour de la base du bloc moteur.

Mise au rebut

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Recettes

Lait de soja

Remarque : La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du filtre (HR2006/HR2004 uniquement). Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2000 auprès de votre revendeur Philips.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion. Ne préparez pas plus de deux portions de suite.

Ingrédients

- 60 g de graines de soja séchées
- 600 ml d'eau

1 Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis laissez-les sécher.

2 Placez les graines de soja dans le filtre. Versez l'eau dans le blender, puis mixez pendant 30 secondes.

3 Faites bouillir le lait de soja dans une casserole, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

4 Servez chaud ou froid.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

- 100 g de chou-rave
- 150 g de pommes de terre

- 150 g de céleri
- 50 g de carottes
- 100 g de porc fumé
- 0,55 l d’eau
- 100 g de lentilles (en conserve)
- 125 g de crème fraîche
- 10 g de persil
- Sel, poivre frais, 1 bouillon-cube, 1 feuille de laurier

1 Coupez les ingrédients en petits morceaux de 2 cm environ.

2 Introduisez, dans l’ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et 0,35 l d’eau dans le blender. Mixez pendant 30 secondes.

3 Placez les ingrédients préparés dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le reste de l’eau (0,2 l), la crème fraîche, les lentilles, la viande, les herbes, le bouillon-cube et les assaisonnements.

4 Laissez mijoter pendant 30 minutes. Remuez régulièrement.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Umum

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, membilasnya di bawah keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksalah apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jangan sekali-kali menggunakan tabung blender atau gelas penggiling untuk menghidupkan dan mematikan alat.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau pengarahan mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisau-pisaunya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau-pisau macet, cabut steker alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat pisau.
- Jangan menempatkan unit pisau pada unit motor jika tabung blender atau gelas penggiling (jenis tertentu saja) tidak atau belum terpasang dengan benar.

Perhatian

- Cabut selalu steker alat dari listrik sebelum Anda memasang, membongkar, membersihkan atau menyesuaikan komponennya.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.
- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.
- Tingkat kebisingan: Lc = 86 dB (A)

Blender

Peringatan

- Jangan sekali-kali memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam tabung blender sewaktu alat sedang bekerja.
- Pastikan unit pisau telah terpasang dengan kencang pada tabung blender sebelum memasang tabung blender pada unit motor.

Perhatian

- Jangan mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.

- Agar tidak tumpah, jangan masukkan cairan ke dalam tabung blender lebih dari 1,25 liter, khususnya saat mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan masukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender saat mengolah cairan yang panas atau bahan yang menimbulkan busa.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.
- Pastikan selalu tutup blender dirapatkan/terpasang dengan benar dan gelas ukurnya dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Sebelum tabung blender dipasang, jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau, agar tidak timbul kebocoran.
- Jangan membiarkan alat bekerja lebih dari 3 menit untuk setiap kalinya.
- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

Penggiling (HR2011/HR2001 saja)

Peringatan

- Jangan sekali-kali menggunakan penggiling untuk menghaluskan bahan-bahan yang sangat keras seperti biji pala, gula batu dan es batu.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau penggiling saat Anda membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan penggiling lebih dari 30 detik tanpa henti. Biarkan penggiling dingin dulu sekurang-kurangnya selama 1 menit di antara siklus pengolahan.
- Jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum Anda memasang gelas penggiling, sebab kalau tidak, akan terjadi kebocoran.
- Olahlah selalu cengkeh, bunga lawang dan adas manis bersama-sama. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat itu.
- Gelas penggiling dapat berubah warna bila penggiling digunakan untuk mengolah bahan-bahan seperti cengkeh, adas dan kayu manis.
- Penggiling tidak cocok untuk mencacah daging mentah. Sebaiknya gunakan blender.
- Jangan menggunakan penggiling untuk mengolah cairan seperti jus buah.

Saringan (HR2004 saja)

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan saringan untuk mengolah bahan yang lebih panas dari 80 °C.
- Jangan berlebihan mengisi saringan. Jangan masukkan lebih dari 60g kacang kedelai kering atau 120g buah dalam saringan sekaligus.
- Pastikan selalu tutup blender dirapatkan/terpasang dengan benar dan gelas ukur dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Potong buah menjadi kecil-kecil sebelum memasukkannya ke dalam saringan.
- Rendam bahan makanan kering, seperti kacang kedelai, sebelum memasukkannya ke dalam saringan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Kunci pengaman terpasang

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika telah memasang tabung blender atau gelas penggiling pada unit motor dengan benar. Jika tabung blender atau gelas penggiling telah terpasang dengan benar, kunci pelindung terpasang akan terbuka.

Gambaran umum (Gbr. 1)

A Unit motor
B Kenop kontrol dengan setelan pulse dan setelan kecepatan

Blender dengan tabung plastik (HR2004/HR2001/HR2000 saja):

C Unit pisau blender
D Gelang penyegel
E Tabung blender plastik
F Indikator ukuran
G Tutup berengsel untuk tabung blender plastik
H Lubang pada tutup
I Saringan buah (HR2004 saja)
J Gelas ukur

Penggiling (HR2011/HR2001 saja)

K Unit pisau penggiling
L Gelang penyegel penggiling
M Gelas penggiling

Blender dengan tabung kaca (HR2011/HR2010 saja):

N Unit pisau blender
O Gelang penyegel
P Indikator ukuran
Q Tabung blender kaca
R Tutup tabung blender kaca
S Lubang pada tutup
T Gelas ukur

Persiapan awal

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum alat digunakan untuk pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Blender

Blender ini dapat digunakan untuk menghaluskan, mencacah dan mencampur. Dengan blender ini Anda dapat membuat sup, saus, dan susu kocok. Anda juga dapat menggunakannya untuk mengolah sayuran, buah, daging, adonan panekuk, dan lain-lain.

Menyiapkan blender untuk penggunaan

1 Pasang gelang penyegel pada unit pisau blender (Gbr. 2).

2 Putar unit pisau di bagian bawah tabung blender hingga terpasang dengan kencang. (Gbr. 3)

3 Pasang tabung blender beserta unit pisau pada unit motor dan kencangkan dengan memutarnya searah jarum jam (hingga berbunyi 'klik'). (Gbr. 4)

Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.

4 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan blender

1 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender.

2 Pasang tutupnya.
HR2011/HR2010: Pasang tutupnya pada tabung blender, tekan dan putar tutupnya searah jarum jam (hingga berbunyi 'klik').

3 Masukkan gelas ukur pada lubang tutupnya. (Gbr. 5)

4 Putar kenop kontrol ke kecepatan 1 atau 2.
Putar kenop kontrol ke setelan pulse jika Anda ingin mengolah bahan sebentar saja.

Tip

- Jika Anda ingin menghancurkan es batu, jangan masukkan lebih dari 6 es batu (kira-kira 25x35x25mm) ke dalam tabung blender dan putar kenop kontrol ke posisi pulse beberapa kali.
- Potong daging atau bahan padat lainnya menjadi potongan kecil sebelum memasukkannya ke dalam tabung blender.
- Jangan mengolah bahan padat dalam jumlah besar dalam waktu bersamaan. Untuk memperoleh hasil yang baik, kami anjurkan Anda mengolah bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang pada tutupnya ke dalam pisau yang berputar.

Melepaskan komponen blender

1 Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding.

2 Lepaskan tutup beserta gelas ukurnya dari tabung blender.

3 Putar tabung blender beserta unit pisau yang terpasang untuk melepasnya dari unit motor.

4 Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Saringan (HR2004 saja)

Dengan saringan ini, Anda dapat membuat jus buah segar, koktail atau susu kedelai yang lezat. Saringan mencegah biji dan kulit masuk ke dalam minuman Anda.
Anda dapat memesan saringan untuk HR2000 sebagai aksesori ekstra dari dealer Philips Anda.

Jangan berlebihan mengisi saringan. Jangan masukkan lebih dari 60g kacang kedelai kering atau 120g buah dalam saringan sekaligus.

Menyiapkan saringan untuk penggunaan

1 Pasang tabung blender beserta unit pisau pada unit motor dan kencangkan dengan memutarnya searah jarum jam (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 4).
Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.

2 Letakkan saringan di dalam tabung blender (Gbr. 6).
Pastikan bahwa ulir saringan dipasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam tabung blender.

3 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan saringan

1 Pasang tutupnya pada tabung blender.

2 Masukkan bahan ke dalam saringan. (Gbr. 7)

Jangan melebihi tanda MAX pada jaring saringan

3 Tuangkan air atau cairan lainnya (susu, jus, dll) ke dalam tabung blender.

4 Sisipkan gelas ukur ke lubang di tengah tutup.

5 Jalankan alat selama kurang lebih 40 detik.

6 Matikan alat dan lepas tabung blender beserta unit pisau yang terpasang dari unit motor.

Jangan buka/lepas tutupnya. Biarkan gelas ukur dan saringan tetap dalam tabung blender.

7 Tuangkan minuman melalui cerat pada tabung blender. (Gbr. 8)

Tip: Untuk hasil optimal, letakkan kembali tabung blender beserta bahan yang tersisa ke alat dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik lagi.

Catatan: Bila Anda sedang mengolah bahan dalam jumlah banyak, kami sarankan Anda agar jangan memasukkan semuanya sekaligus. Mulailah mengolah sedikit demi sedikit dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik. Kemudian matikan alat dan tambahkan lagi sedikit bahan. Ulangi prosedur ini sampai Anda selesai mengolah semua bahan. Selama pengolahan, tutupnya harus selalu terpasang pada tabung blender.

8 Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Penggiling (HR2011/HR2001 saja)

Menggunakan penggiling

1 Masukkan bahan dalam gelas penggiling (Gbr. 9).
Anda dapat mengolah bahan makanan kering maupun basah.

Jangan mengisi gelas penggiling melebihi tanda MAX.

2 Pasang gelang penyegel pada unit pisau penggiling. (Gbr. 10)
Pastikan gelang penyegel dipasang dengan benar.

3 Pasang unit pisau penggiling pada gelas penggiling (1) dan putar unit pisau berlawanan arah jarum jam (2) hingga benar-benar kencang. (Gbr. 11)

4 Balikkan penggiling yang telah terpasang dan putar searah jarum jam pada unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 12).

5 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

6 Hidupkan alat dan biarkan bekerja hingga bahan cukup halus.
Ini butuh kurang lebih 10-30 detik.

Melepaskan komponen penggiling

1 Cabut steker alat dari listrik.

2 Putar penggiling berlawanan arah jarum jam pada unit motor.

3 Balikkan penggiling dan putar unit pisau searah jarum jam pada gelas penggiling.

4 Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Membersihkan

Lepaskan kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

Jangan merendam unit motor dalam air, maupun membilasnya di bawah keran. Jangan mencuci unit motor di mesin cuci piring.

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

Tip: Yang paling mudah adalah segera membersihkan alat dan bagian-bagiannya setelah digunakan.

1 Pastikan alat sudah dicabut dari stopkontak.

2 Melepas semua komponen yang dapat dilepas.

Jangan lupa melepas gelang penyegel blender dan gelang penyegel penggiling (HR2011/HR2001 saja).

Jangan sentuh pisaunya. Pisau ini sangat tajam.

3 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.

4 Bersihkan komponen yang dapat dilepas dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih.

Catatan: Semua komponen selain unit motor dapat dibersihkan di mesin cuci piring.

Penyimpanan

1 Untuk menyimpan kabel listrik, gulung pada alas unit motor.

Pembuangan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 13).

Garansi dan layanan

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam pamflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resep

Susu kedelai

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan saringan (HR2006/HR2004 saja).Anda dapat memesan saringan untuk HR2000 sebagai aksesori ekstra dari dealer Philips Anda.

Selalu dinginkan alat hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah. Jangan mengolah lebih dari dua takaran tanpa berhenti.

Bahan-bahan

- 60g kacang keledai kering
- 600ml air

1 Rendam kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Kemudian tiriskan.

2 Masukkan kedelai yang sudah direndam ke dalam saringan dan tuangkan air ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 30 detik.

3 Tuang susu kedelai ke dalam panci dan didihkan. Kemudian tambahkan gula dan biarkan susu kedelai mendidih hingga semua gula larut.

4 Sajikan panas atau dingin.

Sup sayur yang bergizi dari Budapest

Bahan-bahan

- 100g kohlrabi (sejenis kol)
- 150g kentang
- 150g seledri
- 50g wortel
- 100g daging babi asap
- 0,55 ltr air
- 100g lentil (kalengan)
- 125g krim segar
- 10g peterseli
- garam, merica yang baru digiling, 1 kaldu blok, 1 lembar daun salam

1 Potong bahan-bahan menjadi seukuran 2x2x2cm.

2 Masukkan kohlrabi, kentang, seledri, wortel dan 0,35 liter air, dengan urutan ini, ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 30 detik.

3 Masukkan bahan yang telah dilumatkan ke dalam panci dan rebuslah. Tambahkan sisa air (0,2 ltr), krim segar, lentil, daging, bumbu, kaldu blok, dan penyedap.

4 Biarkan sup mendidih selama 30 menit. Aduk sup hingga merata.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

일반

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 청소할 경우에는 젖은 천을 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기를 이용하여 전원을 켜거나 끄지 마십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기(특정 모델만 적용)가 올바르게 연결되지 않았다면 본체에 칼날을 장착하지 마십시오.

주의

- 부품을 분해, 조립 및 조정하기 전에 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.
- 소음 수준: Lc = 86dB(A)

블렌더

경고

- 제품이 작동 중일 때는 절대로 블렌더 용기 내부에 손이나 다른 물건을 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기를 본체에 조립하기 전에 칼날이 블렌더 용기에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.

주의

- 블렌더 용기에 80° C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.
- 특히 고속으로 작동할 경우, 내용물이 흘러나오지 않도록 블렌더 용기에 액체를 1.25 리터 이상 넣지 마십시오. 뜨거운 액체 또는 거품을 내는 재료인 경우에는 믹서기 용기에 1 리터 이상 넣지 마십시오.

- 음식이 블렌더 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 뚜껑을 용기에 제대로 닫고 계량컵을 올바르게 꽂았는지 확인하십시오.
- 재료가 새는 것을 방지하기 위해, 칼날을 블렌더 용기에 조립하기 전에 봉합 링이 장착되었는지 반드시 확인하십시오.
- 한 번에 3분 이상 제품을 작동하지 마십시오.
- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

분쇄기(HR2011/HR2001 모델만 해당)

경고

- 넛맥, 중국산 암염 또는 얼음 조각과 같이 매우 단단한 재료를 절대 분쇄기로 갈지 마십시오.
- 분쇄기 칼날을 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.

주의

- 분쇄기를 쉬지 않고 30초 이상 작동하지 마십시오. 가공 과정 중간에 최소 1분 정도 분쇄기를 식혀 주십시오.
- 재료가 새는 것을 방지하기 위해, 분쇄기 용기를 조립하기 전에 칼날 위에 봉합 링을 끼우는 것을 잊지 마십시오.
- 정향, 팔각 및 아니스는 항상 함께 가공하십시오. 따로 넣으면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 정향, 아니스 및 계피 같은 재료들을 분쇄기로 가공하면 분쇄기 비이커의 색상이 변할 수도 있습니다.
- 이 분쇄기는 날고기를 잘게 써는데 적합하지 않습니다. 대신 블렌더를 사용하십시오.
- 과일 쥬스와 같은 액체를 만들 때는 분쇄기를 사용하지 마십시오.

필터(HR2004 모델만 해당)

주의

- 80° C 이상의 재료 가공시에는 절대로 필터를 사용하지 마십시오.
- 필터를 무리하게 사용하지 마십시오. 한 번에 60g 이상의 말린 콩 또는 120g의 과일을 넣지 마십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 뚜껑을 제대로 닫고 계량컵을 제대로 꽂았는지 반드시 확인하십시오.
- 과일은 잘게 잘라 필터 안에 넣으십시오.
- 콩과 같은 마른 음식 재료를 필터에 넣기 전에 우선 물에 담궈서 불리십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

내장된 안전 잠금 장치

이 기능은 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기를 제품에 올바르게 장착한 경우에만 작동하며, 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기가 올바르게 조립된 경우에만 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

각 부의 명칭 (그림 1)

A 본체
B 순간작동 설정 및 속도 설정을 갖춘 속도 조절기

플라스틱 용기가 있는 블렌더 (HR2004/HR2001/HR2000 모델만 해당):

C 블렌더 칼날
D 봉합 링
E 플라스틱 블렌더용기
F 용량 표시
G 플라스틱 블렌더 용기의 경첩식 뚜껑
H 덮개 구멍
I 과즙 필터(HR2004 모델만 해당)
J 계량컵

분쇄기(HR2011/HR2001 모델만 해당)

K 분쇄기 칼날
L 분쇄기 봉합 링
M 분쇄기 용기

유리 용기가 있는 블렌더 (HR2011/HR2010 모델만 해당):

N 블렌더 칼날
O 봉합 링
P 용량 표시
Q 유리 블렌더 용기
R 유리 블렌더 용기 뚜껑
S 덮개 구멍
T 계량컵

시작하기

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(‘청소’ 란 참조).

제품 사용

블렌더

블렌더는 고운 퓨레를 만들고 재료를 다지고 혼합하기 위한 제품입니다. 블렌더를 이용해 수프와 소스, 밀크쉐이크를 만들 수 있습니다. 또한 블렌더를 이용해 야채, 과일, 고기 그리고 팬케익 반죽등을 만들 수 있습니다.

블렌더 사용 전 준비

1 블렌더 칼날부에 봉합링을 조립하십시오 (그림 2).

2 올바르게 고정될 수 있도록 칼날 연결부를 블렌더 용기 아래에 맞춰 돌리십시오. (그림 3)

3 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에 놓고 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(‘딸각’ 소리가 남). (그림 4)

블렌더 용기는 손잡이가 오른쪽 또는 왼쪽, 양쪽 방향으로 고정할 수 있습니다.

4 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

블렌더 사용 방법

1 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오.

2 뚜껑을 닫으십시오.

HR2011/HR2010: 뚜껑을 블렌더 용기에 끼우고, 아래로 누르면서 시계 방향으로 돌리십시오 (‘딸각’ 소리가 남).

3 계량컵을 뚜껑 입구에 꽂으십시오. (그림 5)

4 속도 조절기를 1 또는 2로 돌리십시오.
재료를 짧은 시간에 섞는 경우, 속도 조절기를 순간작동 설정으로 돌리십시오.

도움말

- 조각 얼음을 분쇄하고 싶을 때는 조각 얼음(약 24x35x25mm) 6개 이하를 블렌더 용기에 넣고 속도 조절기를 순간작동 위치로 여러 차례 돌리십시오.
- 육류나 기타 단단한 재료는 블렌더 용기에 넣기 전에 잘게 잘라 주십시오.
- 단단한 재료를 한 번에 너무 많이 조리하지 마십시오. 조금씩 여러 번에 나누어서 가공하는 것이 좋습니다.
- 토마토 주스를 만들려면 토마토를 네 조각으로 잘라 뚜껑의 구멍을 통해 회전하는 칼날 위에 떨어뜨리십시오.

블렌더 분리

1 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.

2 블렌더 용기에서 계량컵이 있는 뚜껑을 여십시오.

3 칼날이 부착된 블렌더 용기를 본체에서 돌려 분리하십시오.

4 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’란 참조).

필터(HR2004 모델만 해당)

필터를 사용하여 신선한 과일 주스, 칵테일 또는 두유를 만들 수 있습니다. 이 필터는 씨나 껍질 등이 음료 안으로 섞이는 것을 방지합니다.
필립스 대리점에서 HR2000의 필터를 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다.

필터를 무리하게 사용하지 마십시오. 한 번에 60g(건조 중량) 이상의 불린 대두 또는 120g 이상의 과일을 넣지 마십시오.

필터 사용 전 준비

1 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에 놓고 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(‘딸각’ 소리가 남) (그림 4).
블렌더 용기는 손잡이가 오른쪽 또는 왼쪽, 양쪽 방향으로 고정할 수 있습니다.

2 블렌더 용기에 필터를 넣으십시오 (그림 6).
필터의 홈 부위가 블렌더 용기 안쪽의 돌출부에 정확히 끼워지도록 하십시오.

3 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

필터 사용 방법

1 블렌더 용기의 뚜껑을 닫으십시오.

2 재료를 필터안에 넣으십시오. (그림 7)

거름망의 최대 용량 표시선을 넘지 않도록 하십시오.

3 블렌더 용기에 물 또는 기타 액체(우유, 쥬스 등)를 부으십시오.

4 뚜껑에 있는 구멍에 계량컵을 끼우십시오.

5 약 40초 동안 작동시키십시오.

6 제품의 전원을 끄고, 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에서 분리하십시오.

뚜껑을 열거나 분리하지 마시고 계량컵 및 필터는 그대로 두십시오.

7 블렌더 용기의 주입구로 음료를 부어주십시오. (그림 8)

도움말: 최상의 결과를 얻으려면 남은 재료를 다시 용기에 넣고 제품에 꽂은 다음 몇 초간 작동하십시오.

참고: 많은 양을 가공할 때는 필터에 모든 재료를 한꺼번에 넣지 마십시오. 소량만 넣고 잠깐 동안 블렌더를 작동하여 가공한 다음 블렌더를 끄고 소량을 더 넣으십시오. 이 방법을 반복하여 모든 재료를 가공하십시오. 가공 중에는 절대로 용기의 뚜껑을 열지 마십시오.

8 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’란 참조).

분쇄기(HR2011/HR2001 모델만 해당)

분쇄기 사용 방법

1 분쇄기 용기에 재료를 넣으십시오 (그림 9).
마르거나 젖은 재료 모두 가공할 수 있습니다.

분쇄기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오.

2 봉합 링을 분쇄기 칼날에 끼우십시오. (그림 10)
고무 봉합 링이 올바르게 장착되었는지 확인하십시오.

3 (1)분쇄기 칼날을 분쇄기 용기에 놓고 (2)칼날이 올바르게 고정될 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 고정하십시오. (그림 11)

4 조립된 분쇄기를 거꾸로 들고 시계 방향으로 돌려 본체에 고정하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 12).

5 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

6 제품의 전원을 켜고 재료가 충분히 갈릴 때까지 사용하십시오.
이 작업은 약 10초에서 30초 정도 소요됩니다.

분쇄기 분리

1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

2 분쇄기를 시계 반대 방향으로 돌려 본체를 분리합니다.

3 분쇄기를 거꾸로 들고 칼날을 시계 방향으로 돌려 분쇄기 용기를 분리하십시오.

4 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’란 참조).

청소

제품을 청소하기 전에는 항상 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오. 또한, 식기세척기로 본체를 세척하지 마십시오.

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

도움말: 사용 후 바로 제품과 부품을 청소하는 것이 가장 편리합니다.

1 전원 플러그가 분리되어 있는지 확인하십시오.

2 분리 가능한 부품을 모두 분리하십시오.

블렌더 고무 봉합 링 및 분쇄기 봉합 링을 분리하십시오(HR2011/HR2001 모델만 해당).

칼날부를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

3 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

4 분리 가능한 부품을 소량의 세제와 따뜻한 물로 닦으십시오.

참고: 본체를 제외한 모든 부품은 식기세척기를 사용하여 세척할 수 있습니다.

보관

1 전원 코드를 보관하려면 본체 하단에 감아주십시오.

폐기

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 13).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 (www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

요리법

두유

참고: 이 요리법은 필터가 있어야 합니다(HR2006/HR2004 모델만 해당).필립스 대리점에서 HR2000의 필터를 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다.

여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오. 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오.

재료
- 말린 콩 60g
- 물 600ml

1 요리하기 전에 콩을 4시간 동안 불린 다음 물기를 빼십시오.

2 불린 대두를 필터 안에 넣으십시오. 블렌더 용기에 물을 붓고 30초 동안 갈아주십시오.

3 냄비에 두유를 붓고 끓인 다음, 일정량의 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 끓이십시오.

4 뜨겁거나 차게 해서 드십시오.

헝가리식 영양 야채 스프

재료
- 양배추(콜라비) 100g
- 감자 150g
- 셀러리 150g
- 당근 50g
- 훈제 돼지 고기100g
- 물 0.55 리터
- 렌틸콩(통조림) 100g
- 크렘 프레시 125g
- 파슬리 10g
- 소금, 가는 후추, 스프용 고기 1개, 말린 월계수 잎 1개

1 재료를 2x2x2cm 크기로 미리 썰어 놓습니다.

2 둥근 양배추, 감자, 셀러리, 당근과 0.35 리터의 물을 순서대로 블렌더 용기에 넣고 30초 동안 섞으십시오.

3 냄비에 혼합된 재료를 넣고 끓이십시오. 남은 물(0.2 리터)과, 크렘 프레시, 렌틸콩, 고기 허브, 스프용 고기 및 조미료를 넣습니다.

4 30분간 스프를 끓이는 동안 간간이 휘저어 주시십시오.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 ➜ 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다.예)06243 ➜ 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를,다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예)061125 ➜ 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예)507402001 ➜ 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Am

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jangan sekali-kali gunakan balang pengisar atau bikar pengisar untuk menghidupkan dan mematikan perkakas.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk kegunaan orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplag masuk. Mata pisaunya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
- Jangan sekali-kali meletakkan unit mata pisau pada unit motor jika balang pengisar atau bikar pengisar (jenis-jenis tertentu sahaja) tidak atau tidak dipasang dengan betul padanya.

Awas

- Sentiasa cabut plag perkasas sebelum anda memasang, membuka atau membuat pelarasan terhadap mana-mana bahagian.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.
- Tahap hingar: Lc = 86 dB(A)

Pengisar

Amaran

- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa perkakas sedang berjalan.
- Pastikan mata pisau dipasang dengan kejap pada balang pengisar sebelum anda memasang balang pengisar pada unit motor.

Awas

- Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas dari 80ºC.
- Untuk mencegah tumpahan, jangan masukkan lebih daripada 1.25 liter cecair ke dalam balang pengisar, lebih-lebih lagi apabila anda mengisar pada kelajuan tinggi. Jangan masukkan lebih daripada 1 liter ke dalam balang pengisar apabila anda mengisar cecair panas atau bahan yang mudah berbuih.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.
- Sentiasa pastikan tudung ditutup/dipasang dengan betul pada balang dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Jangan sekali-kali terlupa untuk memasukkan gelang kedap ke dalam unit mata pisau sebelum anda memasang unit mata pisau pada balang pengisar, kerana jika tidak bocor akan berlaku.
- Jangan biarkan perkakas berjalan selama lebih daripada 3 minit setiap kali.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

Pengisar (HR2011/HR2001 sahaja)

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar untuk mengisar bahan-bahan yang sangat keras seperti buah pala, gula-gula keras dan ketulan ais.
- Jangan sentuh mata pisau pemotongan pada unit pisau pengisar apabila anda membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terpotong dengan mudah.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar melebihi 30 saat tanpa henti seketika. Benarkan pengisar menyejuk untuk sekurang-kurangnya 1 minit di antara kitaran pemprosesan.
- Jangan sekali-kali lupa menempatkan gelang pengedap di dalam unit mata pisau sebelum memasang balang pengisar. Jika tidak, bocor akan berlaku.
- Sentiasa proseskan bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis bersama-sama dengan bahan-bahan lain. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin merosakkan bahan plastik perkakas ini.
- Bikar pengisar mungkin berubah warna apabila pengisar digunakan untuk memproses bahan-bahan seperti bunga cengkih, jintan manis dan kayu manis.
- Pengisar tidak sesuai digunakan untuk mencincang daging mentah. Gunakan blender untuk tujuan ini.
- Jangan gunakan pengisar untuk memproses cecair seperti jus buah-buahan.

Penuras (HR2004 sahaja)

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan penapis untuk memproses bahan-bahan yang lebih panas daripada 80ºC.
- Jangan sekali-kali terlalu membebankan penuras. Jangan masukkan lebih daripada 60g kacang soya kering atau 120g buah-buahan ke dalam penuras pada waktu yang sama.
- Sentiasa pastikan tudung ditutup/dipasang dengan betul dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Potong buah menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- Rendam bahan kering, seperti kacang soya, sebelum memasukkannya ke dalam penapis.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika anda telah memasang balang pengisar atau bikar pengisar dengan betul pada unit motor. Jika balang pengisar atau bikar pengisar dipasang dengan betul, kunci keselamatan terbina dalam akan dibuka kuncinya.

Perihalan umum (Gamb. 1)

A Unit motor
B Tombol kawalan dengan tetapan denyut dan tetapan kelajuan

Pengisar dengan balang plastik (HR2004/HR2001/HR2000 sahaja):

C Unit pisau pengisar
D Gegelang kedap
E Balang pengisar plastik
F Penunjuk paras
G Tudung balang pengisar plastik yang berengsel
H Lubang pada penutup
I Penuras buahan (HR2004 sahaja)
J Cawan penyukat

Pengisar (HR2011/HR2001 sahaja):

K Unit pisau pengisar
L Gegelang kedap pengisar
M Bikar pengisar

Pengisar dengan balang kaca (HR2011/HR2010 sahaja):

N Unit pisau pengisar
O Gegelang kedap
P Penunjuk paras
Q Balang pengisar kaca
R Penutup balang pengisar kaca
S Lubang pada penutup
T Cawan penyukat

Mulakan

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan perkakas

Pengisar

Pengisar ini dimaksudkan untuk memuri halus, mencincang, dan mengisar. Dengan menggunakan pengisar ini, anda boleh menyediakan sup, sos dan susu kocak. Anda boleh juga menggunakan pengisar untuk mengisar sayur, buah, daging, bater penkek dll.

Menyediakan pengisar untuk digunakan

1 **Pasangkan gegelang kedap pada unit pisau pengisar (Gamb. 2).**

2 **Ketatkan unit pisau di bahagian bawah balang pengisar sehingga unit pisau dipasang dengan kukuh. (Gamb. 3)**

3 **Letakkan balang pengisar dengan unit pisau dipasang di dalamnya pada unit motor dan pasangkannya dengan memutarkannya mengikut arah jam ('klik'). (Gamb. 4)**

Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.

4 **Masukkan plag utama ke dalam soket.**

Menggunakan pengisar

1 **Letak bahan-bahan dalam balang pengisar.**

2 **Tutup tudung.**

HR2011/HR2010: Letakkan tudung pada balang pengisar, tekannya ke bawah dan putarkan tudung mengikut arah jam ('klik').

3 **Masukkan cawan penyukat ke dalam bukaan pada tudung. (Gamb. 5)**

4 **Putarkan tombol kawalan ke kelajuan 1 atau 2.**

Putarkan tombol kawalan ke kedudukan denyut jika anda hendak memproses bahan-bahan untuk seketika sahaja.

Petua

- Jika anda mahu menghancurkan kiub ais, jangan masukkan lebih daripada 6 kiub ais (iaitu lebih kurang 24x35x25mm) ke dalam balang blender dan putarkan punat kawalan ke kedudukan denyut beberapa kali.
- Potong daging atau bahan pejal lain menjadi lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar.
- Jangan kisarkan jumlah bahan pejal yang banyak sekali gus pada waktu yang sama. Untuk mendapatkan hasil terbaik, kami nasihatkan agar anda mengisar bahan-bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomato, potong tomato menjadi empat bahagian dan masukkannya melalui bukaan pada tudung ke atas mata bilah yang berputar.

Membuka blender

1 **Tanggalkan plag sesalur kuasa dari soket dinding.**

2 **Tanggalkan tudung dengan cawan penyukat daripada balang pengisar.**

3 **Pusingkan balang pengisar dengan unit pisau terpasang untuk mengeluarkannya daripada unit motor.**

4 **Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').**

Penuras (HR2004 sahaja)

Dengan menggunakan penuras ini, anda boleh menyediakan jus buah, koktel, atau susu soya yang segar dan lazat. Penuras mengelakkan biji dan kulit daripada memasuki minuman anda.
Anda boleh memesan penuras untuk HR2000 sebagai aksesori tambahan dari penjual Philips anda.

Jangan sekali-kali terlalu membebankan penuras. Jangan masukkan lebih daripada 60g kacang soya (berat sebelum direndam) atau 120g buah-buahan ke dalam penuras pada waktu yang sama.

Menyediakan penapis untuk penggunaan

1 **Letakkan balang pengisar dengan unit pisaunya terpasang pada unit motor dan pasangkannya dengan memutarkannya mengikut arah jam ('klik') (Gamb. 4).**

Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.

2 Masukkan penapis ke dalam balang pengisar (Gamb. 6).
Pastikan alur-alur penuras terpasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam balang pengisar.

3 Masukkan plag utama ke dalam soket.

Menggunakan penapis

1 Letakkan tudung di atas balang pengisar.

2 Letak bahan-bahan ke dalam penuras. (Gamb. 7)

Jangan melebihi penunjuk MAX pada jaringan penapis.

3 Tuangkan air atau cecair lain (susu, jus, dll.) ke dalam balang pengisar.

4 Masukkan cawan penyukat ke dalam lubang pada tudung.

5 Biarkan perkakas berjalan untuk lebih kurang 40 saat.

6 Matikan perkakas dan keluarkan balang pengisar dengan unit pisau terpasang dari unit motor.

Jangan buka/alihkan tudung. Biarkan cawan penyukat dan penuras di dalam balang.

7 Tuangkan minuman melalui bibir penuang balang pengisar. (Gamb. 8)

Petua: Untuk mendapatkan hasil yang optimum, letakkan balang yang berisi bahan selebihnya kembali di atas perkakas dan biarkan ia berjalan selama beberapa saat lagi.

Nota: Apabila anda mengisar kuantiti yang banyak, kami nasihatkan agar anda tidak memasukkan kesemua bahan ke dalam penapis sekaligus. Mula dengan mengisar kuantiti yang kecil dan biarkan perkakas berjalan selama beberapa saat. Kemudian matikan perkakas dan tambahkan lagi kuantiti kecil. Ulangi prosedur ini sehingga anda habis memproses semua bahan. Sentiasa pastikan balang pengisar sentiasa tertutup semasa pemprosesan.

8 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab ‘Pembersihan’).

Pengisar (HR2011/HR2001 sahaja)

Menggunakan pengisar kering

1 Masukkan bahan ke dalam bikar pengisar (Gamb. 9).
Anda boleh memproses bahan-bahan yang basah dan kering.

Jangan isikan balang pengisar kering melebihi penunjuk ‘MAX’.

2 Letakkan gegelang kedap pada unit pisau pengisar. (Gamb. 10)
Pastikan gegelang pengedap telah dipasang dengan betul.

3 Letakkan unit pisau pengisar pada bikar pengisar (1) dan ketatkan unit pisau berlawanan arah jam (2) sehingga ia dipasang dengan betul. (Gamb. 11)

4 Terbalikkan pengisar yang telah dipasang dan ketatkannya pada unit motor (Gamb. 12).

5 Masukkan plag utama ke dalam soket.

6 Hidupkan perkakas dan biarkannya berjalan sehingga bahan cukup halus.
Ini mengambil masa lebih kurang 10-30 saat.

Membuka pengisar kering

1 Tanggalkan plag perkakas.

2 Ketatkan pengisar berlawanan arah jam jauh dari unit motor.

3 Terbalikkan pengisar dan ketatkan unit pisau mengikut arah jam jauh dari bikar pengisar.

4 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').

Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

Jangan sekali-kali menenggelamkan unit motor ke dalam air, atau membilaskannya di bawah paip. Jangan bersihkan unit motor dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Petua: Perkakas dan bahagian-bahagiannya amat mudah dibersihkan sebaik saja ia selesai digunakan.

1 Pastikan palam perkakas ditanggalkan.

2 Buka semua bahagian yang boleh tanggal.

Jangan lupa mengeluarkan gegelang kedap dan gegelang kedap pengisar (HR2011/HR2001 sahaja).

Jangan sentuh pisau. Pisaunya sangat tajam.

3 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.

4 Bersihkan bahagian boleh tanggal dalam air panas dengan sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk.

Nota: Semua bahagian kecuali unit motor boleh dibersihkan dalam mesin pencuci pinggan.

Penyimpanan

1 Untuk menyimpan kord utama, lilitkannya di bawah tapak unit motor.

Pelupusan

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 13).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

Resipi

Susu soya

Nota: Resipi ini hanya boleh disediakan denagn penuras (HR2006/HR2004 sahaja).Anda boleh memesan penuras untuk HR2000 sebagai aksesori tambahan dari penjual Philips anda.

Biarkan perkakas menyejuk hingga ke suhu bilik setiap kali selepas anda memproses setiap kelompok. Jangan proses lebih daripada dua kelompok tanpa henti.

Ramuan:

- 60g kacang soya kering
- 600ml air

1 Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum anda memprosesnya. Kemudian toskannya.

2 Masukkan kacang soya yang telah direndam ke dalam penuras dan tuang air ke dalam balang pengisar. Kisar selama 40 saat.

3 Tuangkan susu soya ke dalam periuk dan didihkannya. Kemudian tambah sedikit gula dan biarkan susu soya merenih sehingga semua gula telah dilarutkan.

4 Hidang panas atau sejuk.

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:
- 100g Kohlrabi
- 150g Kentang
- 150g Daun saderi
- 50g Lobak
- 100g daging babi salai
- 0.55ltr air
- 100g Kekacang (tin)
- 125g crème fraîche
- 10g Daun parsley
- Garam, lada hitam, 1 kiub stok, 1 helai daun salam

1 Potong dahulu bahan-bahan menjadi bahagian sekecil 2x2x2cm.

2 Masukkan kohlrabi, kentang, daun sadri, lobak dan 0.35l air, mengikut turutan ini ke dalam balang blender. Kemudian hidupkan blender untuk 30 saat.

3 Masukkan bahan yang telah dikisar ke dalam periuk dan didihkannya. Tambah baki air (0.2l), crème fraîche, lentil, daging, herba, kiub stok dan perasa.

4 Biar sup merenih selama 30 minit. Kacaukan sup dengan tetap.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

ทั่วไป

อันตราย

- ไม่ควรนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- ห้ามใช้โถปั่นหรือโถบดในการปิด/เปิดสวิตช์เครื่องปั่น
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- ห้ามประกอบชุดใบมีดเข้ากับแท่นมอเตอร์ หากยังไม่ได้ประกอบโถปั่นหรือโถบด (เฉพาะ บางรุ่นเท่านั้น) หรือยังประกอบไม่เรียบร้อย

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง ก่อนประกอบเครื่อง, ถอดอุปกรณ์ หรือปรับเปลี่ยนชิ้นส่วนอื่นๆนๆ
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ
- ระดับเสียง: Lc = 86 เดซิเบล(A)
-

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

คำเตือน

- มใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน
- ตรวจดูให้แน่ใจว่า ได้ติดตั้งชุดใบมีดเข้ากับโถปั่นอย่างแน่นหนาดีแล้ว ก่อนประกอบโถปั่นเข้ากับแท่นมอเตอร์

ข้อควรระวัง

- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่น
- เพื่อป้องกันการกระเด็น ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถปั่นเกินกว่า 1.25 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อทำการปั่นด้วยความเร็วสูง ในกรณีที่ส่วนผสมมีลักษณะเหลวและร้อนหรือเป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นเกินกว่า 1 ลิตร
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตช์เปิดเครื่อง โปรดตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ปิด/ประกอบฝาโถปั่นและถ้วยตวงเข้ากับฝาเข้าที่เรียบร้อยแล้ว
- อย่าลืมสวมห่วงยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีด ก่อนนำไปประกอบเข้ากับโถปั่น เพื่อป้องกันการรั่วซึม
- ห้ามปั่นส่วนผสมติดต่อกันนานเกิน 3 นาทีในแต่ละครั้งที่ใช้งาน
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

โถบด (เฉพาะรุ่น HR2011/HR2001 เท่านั้น)

ำเตือน

- ห้ามใช้โถบดบดส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งมาก เช่น จันทน์เทศ ลูกอมและน้ำแข็งก้อน
- อย่าสัมผัสถูกใบมีดในโถบดขณะทำความสะอาด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก คุณอาจถูกมีดบาดนิ้วได้ง่าย

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้งานโถบดนานเกินกว่า 30 วินาทีติดต่อกันโดยไม่หยุดพัก ควรปล่อยให้โถบดเย็นลงอย่างน้อย 1 นาทีก่อนเริ่มใช้งานต่ออีกครั้ง

- อย่าลืมสวมห่วงยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีด ก่อนนำไปประกอบเข้ากับโถบด เพื่อป้องกันการรั่วซึม
- ควรปั่นส่วนผสมจำพวกกานพลู ยี่หร่า เมล็ดพืช เข้าด้วยกัน หากปั่นแยก ส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องชำรุดเสียหาย
- โถบดอาจเปลี่ยนสีได้ หากใช้ปั่นส่วนผสมบางอย่าง เช่น กานพลู, ยี่หร่าและอบเชย
- ไม่ควรใช้โถบดปั่นเนื้อสด ควรใช้โถปั่นมากกว่า
- ห้ามใช้งานโถบดปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้ เป็นอันขาด

ที่กรอง (เฉพาะรุ่น HR2004 เท่านั้น)

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้แผ่นกรองกับส่วนผสมที่ร้อนเกิน 80°C
- ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองครั้งละมากๆ ไม่ควรใส่ถั่วเหลืองเกิน 60 กรัม หรือใส่ผลไม้เกิน 120 กรัมลงในแผ่นกรอง
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตช์เปิดเครื่อง โปรดตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ปิด/ประกอบฝาปิดและถ้วยตวงเข้ากับฝาเข้าที่เรียบร้อยแล้ว
- หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนเทใส่แผ่นกรอง
- ควรแช่ส่วนผสมแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ลงในน้ำก่อนใส่ลงในแผ่นกรอง

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ระบบล็อคนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ทำให้คุณสามารถเปิดสวิตช์เครื่องได้เฉพาะเมื่อประกอบโถปั่น หรือโถบดเข้ากับแท่นมอเตอร์เข้าที่ดีแล้วเท่านั้น หากประกอบโถปั่นหรือโถบดถูกต้อง เครื่องจะปลดล็อคระบบล็อคนิรภัยเอง

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

A แท่นมอเตอร์
B ปุ่มควบคุมการทำงาน pulse และตั้งค่าระดับความเร็ว

คำเตือน: เครื่องปั่นพร้อมโถปั่นพลาสติก (เฉพาะรุ่น HR2004/HR2001/HR2000 เท่านั้น):

C ชุดใบมีดของเครื่องปั่น
D ห่วงยางกันรั่วซึม
E โถปั่นพลาสติก
F ขีดแสดงระดับ
G ฝาปิดโถปั่นพลาสติกแบบบานพับ
H ช่องเติมบนฝาปิด
I ที่กรองแยกกาก (เฉพาะรุ่น HR2004 เท่านั้น)
J ถ้วยตวง

คำเตือน: โถบด (เฉพาะรุ่น HR2011/HR2001 เท่านั้น)::

K ชุดใบมีดของโถบด
L ห่วงยางกันรั่วซึมในโถปั่น
M โถบด

คำเตือน: เครื่องปั่นพร้อมโถปั่นแก้ว (เฉพาะรุ่น HR2011/HR2010 เท่านั้น)::

N ชุดใบมีดของเครื่องปั่น
O ห่วงยางกันรั่วซึม
P ขีดแสดงระดับ
Q โถปั่นแก้ว
R ฝาปิดโถปั่นแก้ว
S ช่องเติมบนฝาปิด
T ถ้วยตวง

เริ่มใช้งาน

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การใช้งาน

เครื่องปั่นอเนกประสงค

เครื่องปั่นเหมาะสำหรับปั่นน้ำ บดสับและการปั่นในรูปแบบต่างๆ สามารถทำน้ำซุป น้ำซอส และนมปั่นต่างๆได้ดี นอกจากนี้ยังสามารถปั่นผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และแป้งทำแพนเค้ก ฯลฯ

เการเตรียมเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน

1 ใส่ห่วงยางกันรั่วซึมลงในชุดใบมีดของเครื่องปั่น (รูปที่ 2)

2 หมุนชุดใบมีดเข้าด้านล่างของโถปั่น จนกระทั่งใบมีดเข้าที่เรียบร้อย (รูปที่ 3)

3 วางโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 4)

คุณสามารถวางโถปั่นได้สองตำแหน่ง คือ หันด้ามจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย

4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

การใช้งานเครื่องปั่น

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

2 ปิดฝา

รุ่น HR2011/HR2010: วางฝาปิดลงบนโถปั่น กดลงแล้วหมุนฝาปิดตามเข็มนาฬิกา (เสียงดัง 'คลิก')

3 ประกอบถ้วยตวงเข้ากับช่องบนฝาปิด (รูปที่ 5)

4 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ความเร็วระดับ 1 หรือระดับ 2

หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ปุ่ม pulse หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นเวลาสั้นๆๆ

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากต้องการบดน้ำแข็งก้อน ให้ใส่น้ำแข็งในโถปั่นไม่เกิน 6 ก้อน (ขนาดประมาณ 25x35x25 มม.) แล้วหมุนปุ่มควบคุมมาที่ตำแหน่ง pulse สองถึงสามครั้ง
- ควรหั่นเนื้อสัตว์หรือส่วนผสมที่มีความแข็งเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใส่ลงในโถปั่น
- ห้ามปั่นส่วนผสมที่แข็งทีละมากๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี ควรแบ่งปั่นทีละนิด
- การทำน้ำมะเขือเทศ ควรหั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถปั่นโดยผ่านทางช่องเติมบนฝาปิด

การถอดเครื่องปั่น

1 ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง

2 ดึงฝาปิดพร้อมถ้วยตวงออกจากโถปั่น

3 หมุนโถปั่นพร้อมชุดใบมีดออกจากแท่นมอเตอร์

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

ที่กรอง (เฉพาะรุ่น HR2004 เท่านั้น)

คุณสามารถใช้แผ่นกรอง ในการทำน้ำผลไม้สด ค็อกเทล หรือนมถั่วเหลืองที่แสนอร่อย แผ่นกรองจะช่วยกรองเมล็ด และเปลือกผลไม้ออกจากเครื่องดื่ม
คุณสามารถสั่งซื้อแผ่นกรองสำหรับ HR2000 ซึ่งเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips ของท่าน

คำเตือน: **ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองครั้งละมากๆ ไม่ควรใส่ถั่วเหลืองเกิน 60 กรัม (น้ำหนักก่อนแช่น้ำ) หรือใส่ผลไม้เกิน 120 กรัมลงในแผ่นกรอง**

การเตรียมแผ่นกรองเพื่อใช้งาน

1 วางโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ จากนั้นหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 4)

คุณสามารถวางโถปั่นได้สองตำแหน่ง คือ หันด้ามจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย

2 ใส่แผ่นกรองลงในโถปั่น (รูปที่ 6)

ตรวจดูให้แน่ใจว่าร่องของแผ่นกรองพอดีกับขอบด้านในของโถปั่น

3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

การใช้แผ่นกรอง

1 วางฝาปิดลงบนโถปั่น

2 ใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรอง (รูปที่ 7)

คำเตือน: อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนเกินขีดสูงสุด

3 เทน้ำหรือของเหลวอื่นๆ (เช่น นม น้ำผลไม้) ลงในโถปั่น

4 ประกอบถ้วยตวงเข้ากับช่องบนฝาปิด

5 ปั่นประมาณ 40 วินาที

6 ปิดสวิตช์เครื่องปั่น และถอดโถปั่นพร้อมชุดใบมีด ออกจากแท่นมอเตอร์

คำเตือน: ห้ามเปิดฝาหรือถอดฝาออก ปล่อยถ้วยตวงและที่กรองไว้ที่โถปั่น

7 เทเครื่องดื่มออกทางปากของโถปั่น (รูปที่ 8)

เคล็ดลับ: เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ควรวางโถปั่นที่มีส่วนผสมเหลืออยู่ลงบนแท่นมอเตอร์อีกครั้ง แล้วปั่นอีกประมาณ 2-3 วินาที

หมายเหตุ: เมื่อต้องการปั่นส่วนผสมในปริมาณมาก ไม่ควรเทส่วนผสมทั้งหมดลงในแผ่นกรองเพื่อปั่นภายในครั้งเดียว ควรปั่นส่วนผสมทีละนิดและปั่นเพียงครั้งละ 2-3 วินาทีเท่านั้น จากนั้นปิดสวิตช์เครื่องปั่นก่อนเติมส่วนผสมที่เหลือเพิ่มทีละนิด ทำซ้ำจนกระทั่งปั่นส่วนผสมครบทั้งหมด ทั้งนี้ขณะเครื่องปั่นทำงานต้องปิดฝาโถปั่นทุกครั้ง

8 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

โถบด (เฉพาะรุ่น HR2011/HR2001 เท่านั้น)

การใช้โถบด

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถบด (รูปที่ 9)
คุณสามารถปั่นส่วนผสมได้ทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง

คำเตือน: ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถบดเกินระดับขีดสูงสุด

2 ใส่ซีลยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีดของโถบด (รูปที่ 10)
ตรวจดูให้แน่ใจว่าใส่ซีลยางกันรั่วซึมในตำแหน่งที่ถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

3 ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถบด (1) แล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกา (2) จนกระทั่งใบมีดเข้าที่เรียบร้อย (รูปที่ 11)

4 คว่ำโถบดที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ จากนั้นหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (เสียงดัง ''คลิก) (รูปที่ 12)

5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

6 เปิดสวิตช์การทำงานแล้วปั่นจนกระทั่งส่วนผสมละเอียดเข้ากันดี
ใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที

การถอดโถบด

1 ถอดปลั๊กเครื่อง

2 ถอดโถบดออกจากแท่นมอเตอร์โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา

3 หงายโถบดขึ้นแล้วถอดชุดใบมีดออกจากตัวโถโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด'))

การทำความสะอาด

คำเตือน: ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง

คำเตือน: ห้ามนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ หรือล้างในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

คำเตือน: ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซีโทนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันขาด

เคล็ดลับ: การทำความสะอาดตัวเครื่องและชิ้นส่วนต่างๆ จะทำได้ง่ายที่สุด หากทำทันทีหลังการใช้งาน

1 ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อน

2 ถอดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้

คำเตือน: ห้ามลืมถอดซีลยางกันรั่วซึมในเครื่องปั่น และในโถบดเป็นอันขาด (เฉพาะรุ่น HR2011/HR2001 เท่านั้น)

คำเตือน: หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีด เพราะใบมีดคมมาก

3 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สามารถถอดล้างได้ด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาด

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นได้ในเครื่องล้างจาน ยกเว้นแท่นมอเตอร์

การจัดเก็บ

1 จัดเก็บสายไฟโดยหมุนรอบหลอดม้วนสายที่อยู่บริเวณฐานของแท่นมอเตอร์

การทิ้งอุปกรณ์

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 13)

การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรอาหาร

น้ำเต้าหู้

หมายเหตุ: สามารถทำน้ำเต้าหู้ได้อย่างง่ายดายด้วยที่กรองแยกกาก (เฉพาะรุ่น HR2006/HR2004 เท่านั้น)

คุณสามารถสั่งซื้อแผ่นกรองสำหรับ HR2000 ซึ่งเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips ของท่าน

คำเตือน: ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ ห้ามปั่นส่วนผสมสามชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง

ส่วนผสม

- ถั่วเหลืองแห้ง 60 กรัม
  น้ำ 600 มิลลิลิตร

1 แช่ถั่วเหลืองเป็นเวลา 4 ชั่วโมงแล้วสะเด็ดน้ำก่อนนำไปปั่น

2 นำถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วใส่ลงในที่กรอง จากนั้นเทน้ำลงในโถปั่น กดสวิตช์เลือกระดับความเร็วที่ต้องการแล้วปั่นประมาณ 30 วินาที

3 เทนมถั่วเหลืองที่ได้ลงในกระทะแล้วต้มให้เดือด จากนั้นเติมน้ำตาลแล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลายย

4 เสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มร้อน หรือเย็น

ซุปผักบำรุงร่างกายตำรับบูดาเปสต์

ส่วนผสม

- กะหล่ำปลี (kohlrabi) 100 กรัม
  มันฝรั่ง 150 กรัม
- ขึ้นฉ่าย 150 กรัม
- แครอท 50 กรัม
- เนื้อหมูรมควัน 100 กรัม
- น้ำ 0.55 ลิตร
  ถั่วฝักยาว 100 กรัม (กระป๋อง)
- ครีมสด 125 กรัม

- ผักชีฝรั่ง 10 กรัม
- เกลือ พริกไทยสด ซุปก้อน 1 ก้อน และใบอบเชย 1 ใบ

1 **หั่นส่วนผสมออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 2x2x2 ซม..**

2 **ใส่กะหล่ำปลี (kohlrabi) มันฝรั่ง ต้นขึ้นฉ่าย แครอท และน้ำ 0.35 ลิตรลงในโถปั่นแล้วปั่นประมาณ 30 วินาที**

3 **ใส่ส่วนผสมที่ปั่นแล้วลงในกระทะ แล้วนำไปต้มให้เดือด เติมน้ำที่เหลือ (0.2 ลิตร) ครีมสด เลนทิล เนื้อ สมุนไพร ซุปก้อน และเครื่องปรุงรส**

4 **เคี่ยวน้ำซุปต่อไปประมาณ 30 วินาที โดยคนน้ำซุปอย่างสม่ำเสมอ**

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Tổng quát

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Không sử dụng bình máy xay hoặc cốc nghiền để bật hoặc tắt thiết bị.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Không đặt bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ nếu bình máy xay hoặc cốc nghiền (chỉ với một số loại cụ thể) chưa lắp hoặc chưa chưa lắp đúng vào bộ lưỡi cắt này.

Chú ý

- Luôn luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lắp ráp, tháo rời, vệ sinh hoặc điều chỉnh bất cứ bộ phận nào.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.
- Mức độ ồn: Lc = 86 dB(A)

Máy xay sinh tố

Cảnh báo

- Không cho ngón tay hoặc bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- Đảm bảo bộ lưỡi cắt được gắn chặt vào bình máy xay trước khi lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.

Chú ý

- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80ºC vào bình máy xay.
- Để tránh nguyên liệu bị tràn ra ngoài, không cho quá 1,25 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay, đặc biệt khi xay ở tốc độ cao. Không cho quá 1 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay khi xay các chất lỏng còn nóng hay những nguyên liệu dễ sủi bọt.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Luôn đảm bảo nắp được đậy/lắp theo đúng cách vào bình và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.

- Đừng quên lắp vòng đệm vào bộ phận lưỡi cắt trước khi bạn lắp bộ phận lưỡi cắt vào bình máy xay, nếu không sẽ bị rò rỉ.
- Không để máy chạy quá 3 phút liên tục.
- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2011/HR2001)

Cảnh báo

- Không được sử dụng máy để nghiền các nguyên liệu quá cứng như hạt đậu khấu, kẹo cứng, nước đá viên.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt của máy nghiền khi vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.

Chú ý

- Không sử dụng máy nghiền lâu quá 30 giây không nghỉ. Hãy để máy nguội xuống trong khoảng 1 phút giữa mỗi lần sử dụng.
- Đừng quên lắp vòng đệm trên bộ lưỡi cắt trước khi lắp cối nghiền, nếu không nguyên liệu sẽ bị rò rỉ.
- Luôn nhớ nghiền đinh hương, cây hồi và hạt hồi với nhau. Nếu nghiền riêng lẻ, các nguyên liệu này có thể làm hỏng phần nhựa của máy.
- Cối nghiền có thể bị đổi màu khi dùng để nghiền các loại nguyên liệu như đinh hương, cây hồi và cây quế.
- Máy nghiền không thích hợp để cắt thịt sống. Hãy dùng máy xay.
- Không nên dùng máy nghiền để nghiền chất lỏng như nước trái cây.

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2004)

Chú ý

- Không sử dụng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng trên 80ºC.
- Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho nhiều hơn 60g đậu nành khô hay 120g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.
- Luôn đảm bảo nắp được đậy/lắp đúng cách và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.
- Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ trước khi cho vào bộ lọc.
- Ngâm các nguyên liệu khô, chẳng hạn như đậu nành, trong nước trước khi cho chúng vào bộ lọc.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Thiết bị khoá an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật máy nếu bạn đã lắp bình máy xay hoặc cốc nghiền vào bộ phận mô-tơ theo đúng cách. Nếu bình máy xay hoặc cốc nghiền được lắp theo đúng cách, khóa an toàn tích hợp sẽ mở.

Mô tả chung (Hình 1)

A Bộ phận mô-tơ
B Núm điều chỉnh có cài đặt xung và tốc độ.

Máy xay có bình bằng nhựa (chỉ có ở kiểu HR2004/HR2001/HR2000):

C Bộ lưỡi cắt của máy xay
D Vòng đệm
E Bình máy xay bằng nhựa
F Chỉ báo mức

G Nắp có bản lề của bình máy xay bằng nhựa.
H Lỗ trên nắp
I Bộ lọc trái cây (chỉ có ở kiểu HR2004)
J Cốc định lượng

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2011/HR2001):

K Bộ lưỡi cắt máy nghiền
L Vòng đệm náy nghiền
M Cốc nghiền

Máy xay có bình bằng thủy tinh (chỉ có ở kiểu HR2011/HR2010):

N Bộ lưỡi cắt của máy xay
O Vòng đệm
P Chỉ báo mức
Q Bình máy xay bằng thủy tinh
R Nắp bình máy xay bằng thủy tinh
S Lỗ trên nắp
T Cốc định lượng

Bắt đầu sử dụng

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

Sử dụng máy

Máy xay sinh tố

Máy xay này được dùng để nghiền tinh, cắt và trộn. Với máy xay này, bạn có thể chế biến các món xúp, nước xốt, sữa khuấy. Bạn cũng có thể sử dụng máy xay này để chế biến rau, trái cây, thịt, bột làm bánh, v.v...

Cách chuẩn bị máy xay

1 Lắp vòng đệm vào bộ lưỡi cắt máy xay (Hình 2).

2 Xoay bộ lưỡi cắt vào đáy của bình máy xay cho đến khi bộ lưỡi cắt được gắn chặt. (Hình 3)

3 Lắp bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ và vặn chặt bằng cách xoay bình theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng 'click'). (Hình 4)
Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.

4 Cắm phích vào nguồn điện.

Sử dụng cối xay

1 Bỏ nguyên liệu vào cối xay.

2 Đóng nắp.
HR2011/HR2010: Đậy nắp vào bình máy xay, ấn nắp xuống và xoay theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng 'click').

3 Gắn cốc định lượng vào khoảng trống trên nắp đậy. (Hình 5)

4 Vặn núm điều khiển sang tốc độ 1 hoặc 2.
Vặn núm điều khiển sang vị trí xung nếu bạn muốn xay nhanh nguyên liệu.

Mẹo

- Nếu muốn nghiền nước đá viên, không nên bỏ quá 6 viên đá (kích thước khoảng 25x35x25mm) vào cối xay và vặn nút điều khiển sang vị trí "pulse" vài lần.
- Nên cắt thịt hoặc những nguyên liệu cứng khác thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào cối xay.
- Không chế biến lượng lớn nguyên liệu cứng cùng một lúc. Để đạt hiệu quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên chế biến các nguyên liệu này theo từng đợt nhỏ.
- Để làm sinh tố cà chua, cắt quả cà chua làm tư và bỏ qua khoảng trống trên nắp đậy trong khi máy đang chạy.

Cách tháo rời máy

1 Rút phích cắm bàn ủi ra khỏi ổ cắm điện.

2 Tháo nắp đậy cùng với cốc định lượng ra khỏi cối xay.

3 Xoay bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt để tháo ra khỏi bộ phận mô-tơ.

4 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy').

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2004)

Với bộ lọc này, bạn có thể chế biến các loại nước trái cây tươi, côctai hoặc sữa đậu nành. Bộ lọc sẽ ngăn không cho hột và vỏ của trái cây lẫn vào trong đồ uống của bạn.
Bạn có thể đặt mua bộ lọc cho kiểu HR2000 làm phụ kiện bổ sung từ đại lý của Philips.

Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho nhiều hơn 60g đậu nành (trọng lượng khi chưa ngâm) hay 120g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.

Cách chuẩn bị bộ lọc trước khi sử dụng

1 Lắp bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ và vặn chặt bằng cách xoay bình theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng 'click') (Hình 4).

Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.

2 Lắp bộ lọc vào bình máy xay (Hình 6).

Bảo đảm các rãnh dưới đáy bộ lọc khớp với các răng trong bình máy xay.

3 Cắm phích vào nguồn điện.

Cách sử dụng bộ lọc

1 Đặt nắp đậy lên cối xay.

2 Cho nguyên liệu vào bộ lọc. (Hình 7)

Không cho nguyên liệu vào quá mức MAX (tối đa) trên lưới lọc.

3 Đổ nước hoặc nguyên liệu lỏng khác (sữa, nước trái cây, v.v...) vào bình máy xay.

4 Ấn cốc định lượng vào lỗ trên nắp.

5 Để máy chạy khoảng 40 giây.

6 Tắt máy và tháo bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt ra khỏi bộ phận mô-tơ.

Không tháo/mở nắp. Hãy để cốc định lượng và bộ lọc trong bình.

7 Rót đồ uống ra qua miệng bình máy xay. (Hình 8)

Mẹo: Để có hiệu quả tối ưu, hãy đặt lại bình cùng với phần nguyên liệu còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.

Lưu ý: Lưu ý: khi chế biến một lượng lớn nguyên liệu, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả nguyên liệu vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu xay một lượng nhỏ và để máy hoạt động trong vài giây. Sau đó, tắt máy và cho thêm một lượng nhỏ nguyên liệu nữa. Lặp lại quá trình này cho đến khi bạn chế biến hết số nguyên liệu. Luôn nhớ giữ nắp đậy trên máy xay trong quá trình xay.

8 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy').

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2011/HR2001)

Sử dụng chức năng nghiền

1 Cho nguyên liệu vào cốc nghiền (Hình 9).

Bạn có thể chế biến cả nguyên liệu ướt và khô.

Không đổ quá mức tối đa (MAX).

2 Đặt vòng đệm vào bộ lưỡi cắt máy nghiền. (Hình 10)

Cần chắc chắn rằng vòng đệm cao su đã được đặt vào đúng vị trí.

3 Lắp bộ lưỡi cắt máy nghiền vào cốc nghiền (1) và xoay bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ (2) cho tới khi nó khớp vào vị trí. (Hình 11)

4 Lộn ngược máy xay đã lắp và xoay theo chiều kim đồng hồ vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng "click") (Hình 12).

5 Cắm phích vào nguồn điện.

6 Bật máy và để máy chạy cho tới khi nguyên liệu vừa tinh.

Quá trình này sẽ mất khoảng 10-30 giây.

Cách tháo rời cối nghiền

1 Rút điện ra khỏi máy.

2 Xoay máy nghiền ngược chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi bộ phận mô-tơ.

3 Lật ngược máy nghiền và xoay bộ lưỡi cắt theo chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi cốc nghiền.

4 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy').

Vệ sinh máy

Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi vệ sinh máy.

Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước, hãy rửa bộ phận mô-tơ dưới vòi nước. Không vệ sinh bộ phận mô-tơ trong máy rửa chén.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axêtôn để lau chùi thiết bị.

Mẹo: Cách tốt nhất để làm sạch thiết bị và các bộ phận là ngay sau khi sử dụng.

1 Bảo đảm rút điện ra khỏi máy.

2 Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời.

Đừng quên tháo vòng đệm của máy xay và vòng đệm của máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2011/ HR2001).

Không chạm vào lưỡi cắt. Các lưỡi cắt rất sắc.

3 Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

4 Làm vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời trong nước nóng bằng một chút dung dịch tẩy rửa.

Lưu ý:Tất cả các bộ phận ngoại trừ bộ phận mô-tơ có thể được làm sạch trong máy rửa chén.

Bảo quản

1 Để bảo quản dây dẫn điện, cuốn dây quanh chân đế của bộ phận mô-tơ.

Vứt bỏ

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 13).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Công thức nấu ăn

Sữa đậu nành

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2006/HR2004).Bạn có thể đặt mua bộ lọc cho kiểu HR2000 làm phụ kiện bổ sung từ đại lý của Philips.

Luôn để thiết bị nguội xuống nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến. Không chế biến liên tục quá hai đợt.

Nguyên liệu
- 60g đậu nành khô
- 600ml nước

1 Trước khi xay, ngâm đậu nành khoảng 4 tiếng. Sau đó để ráo nước.

2 Cho đậu nành đã ngâm vào bộ lọc và đổ nước vào bình máy xay. Xay trong khoảng 30 giây.

3 Đổ sữa đậu nành vào xong và đun sôi. Sau đó thêm một chút đường và đun nhỏ lửa sữa đậu nành cho tới khi đường tan.

4 Có thể uống nóng hoặc lạnh.

Xúp rau bổ dưỡng từ Budapest

Nguyên liệu
- 100g su hào
- 150g khoai tây
- 150g cần tây
- 50g cà rốt
- 100g thịt lợn hun khói
- 0,55 lít nước
- 100g đậu lăng (đóng hộp)
- 125g kem tươi
- 10g ngò tây
- Muối, tiêu sọ, 1 viên xúp, 1 lá nguyệt quế

1 Trước tiên cắt nguyên liệu thành miếng nhỏ 2x2x2cm.

2 Bỏ su hào, khoai tây, cần tây, cà rốt và 0,35l nước theo thứ tự vào cối. Sau đó xay trong 30 giây.

3 Cho nguyên liệu đã xay vào xoong và đun sôi. Thêm phần nước còn lại (0,2 lít), kem tươi, đậu lăng, thịt, gia vị, và viên xúp vào.

4 Đun xúp nhỏ lửa trong khoảng 30 phút. Khuấy đều xúp.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

一般

危險

- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可將其放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。

警示

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 不可使用果汁壺或研磨機容器來開啟或關閉產品電源。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當果汁機插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 果汁壺或研磨機容器 (限特定機型) 未妥善安裝前，請勿將刀組放置在馬達座上。

警告

- 在您組裝、拆解或調整任何零件之前，請務必拔除本產品插頭。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。
- 噪音等級：Lc = 86 dB(A)

果汁機

警示

- 當產品運轉時，絕對不可以將手指或其他物品伸入內。
- 將果汁壺組裝到馬達座上之前，確定刀組已穩固安裝在果汁壺中。

警告

- 請勿將溫度超過 80°C 的食材放入果汁壺中。
- 為了避免溢出，果汁壺內不可倒入超過 1.25 公升的液體，特別是以高速處理時。當處理高溫液體或會產生泡沫的食材時，放入果汁壺內的食材不可超過 1 公升。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 在您開啟果汁機電源之前，請務必確認上蓋妥善蓋好/組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 組合刀組前不要忘記裝上密封環，否則可能會有滲漏的現象。
- 果汁機的運轉時間一次不可超過 3 分鐘。
- 每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。

研磨機 (僅適用 HR2011/HR2001)

警示

- 切勿使用研磨機研磨堅硬的食材，如肉豆蔻、冰糖和冰塊。

- 清潔時避免觸碰研磨機刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。

警告

- 研磨機的連續操作時間不可超過 30 秒。每次處理的間隔期間，至少讓研磨機冷卻 1 分鐘。
- 在組裝研磨機前，千萬記住要將密封環裝入刀組，否則可能會有滲漏的現象。
- 攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必採混合處理方式。如果單獨處理，這些香料對本電器的塑膠材料會有不好的影響。
- 當研磨機用來處理如丁香、大茴香和肉桂這類食材時，研磨機容器可能會變色。
- 研磨機並不適合用來攪碎生肉；若要攪碎生肉，請使用果汁機。
- 請勿使用研磨機處理液態物質，如果汁。

濾網 (僅適用 HR2004)

警告

- 切勿使用濾網處理溫度超過 80˚C 的食材。
- 絕對不要超過濾網的負荷。濾網內不要同時放入超過 60 公克的脫水黃豆或 120 公克的水果。
- 請隨時注意：在您開啟果汁機電源前，請先確定上蓋妥善蓋好/組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 請先將水果切成小塊後再放入濾網。
- 乾燥的食材，如黃豆，在放入濾網前先經過浸泡。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

內置安全鎖

本功能可確保唯有正確組裝果汁壺或研磨機容器的情況下，才能夠開啟果汁機電源，如果果汁壺或研磨機容器組裝正確，內建安全鎖即自動解除。

一般說明 (圖 1)

A 馬達座
B 控制鈕具有瞬間開關及速度調整

塑膠壺果汁機 (僅適用於 HR2004/HR2001/HR2000)：

C 果汁機刀組
D 密封環
E 塑膠果汁壺
F 刻度標示
G 塑膠果汁壺掀蓋
H 蓋子開口
I 果渣分離濾網 (僅適用於 HR2004)
J 量杯

研磨機 (僅適用 HR2011/HR2001)：

K 研磨刀組
L 研磨機密封環
M 研磨機容器

玻璃壺果汁機 (僅適用於 HR2011/HR2010)：

N 果汁機刀組
O 密封環
P 刻度標示
Q 玻璃果汁壺
R 玻璃果汁壺蓋
S 蓋子開口
T 量杯

使用入門

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」單元)。

使用此產品

果汁機

本果汁機可用來將食材打成泥漿、切碎或攪拌。此果汁機能用來調製湯品、醬汁和奶昔，也能用來處理蔬菜、水果、肉類和煎餅糊等。

準備使用果汁機

1 將密封環組裝到果汁機的刀組上。 (圖 2)

2 將刀組接合部位旋緊到果汁壺的底部。 (圖 3)

3 將裝好刀組的果汁壺放到馬達座上，然後以順時針方向轉動並固定 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 4)

果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。

4 將電源插頭插入牆上插座。

使用果汁機

1 將材料放入果汁壺。

2 蓋上蓋子。

HR2011/HR2010：將果汁壺蓋上上蓋，然後下壓上蓋並以順時針方向旋轉 (會聽見「喀噠」一聲)。

3 將量杯插入上蓋的開口中。 (圖 5)

4 將控制鈕轉到速度 1 或 2。

如果想要非常快速地處理食材，將控制鈕旋轉到瞬間開關。

提示

- 如果您要攪碎冰塊，將大小約 25x35x25 公釐的冰塊 (不超過六塊) 放入果汁壺中，並按下控制鈕數次。
- 將肉類或其他固體食材切成小塊後，再放入果汁壺。
- 不要一次處理大量的固體食材。若要攪拌均勻，我們建議您以少量分批的方式處理食材。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四等份，再從蓋子開口將切塊的蕃茄投入轉動的刀片中。

拆卸果汁機

1 從插座拔下電源插頭。

2 從果汁壺上取下上蓋及量杯。

3 轉動裝有刀組的果汁壺，並從馬達座上取下。

4 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

濾網 (僅適用 HR2004)

有了這個濾網，您便可以製作出美味的新鮮果汁、雞尾酒或豆漿。濾網會將核籽和果皮濾掉，讓您喝的順口。
您可以向飛利浦經銷商訂購濾網，作為 HR2000 的額外配件。

請勿超過濾網的負荷。濾網內不可同時放入超過 60 公克的黃豆 (浸泡前的重量) 或 120 公克的水果。

準備使用濾網

1 將裝有刀組的果汁壺放到馬達座上，然後以順時針方向轉動並固定 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 4)
果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。

2 將濾網放入果汁壺中。 (圖 6)
請確定濾網的凹槽確實卡入果汁壺內的紋路。

3 將電源插頭插入牆上插座。

使用濾網

1 將果汁壺蓋上蓋子。

2 將食材置於濾網中。 (圖 7)

請勿超過篩網上的「MAX」刻度。

3 將水或其他液體 (牛奶、果汁等) 倒入果汁壺中。

4 把量杯插在上蓋的洞口中。

5 讓果汁機運轉約 40 秒。

6 關閉果汁機電源，然後連同刀組取下馬達座上的果汁壺。

請勿開啟/取下上蓋。將量杯及濾網留在果汁壺中。

7 從果汁壺的杯口倒出飲料。 (圖 8)

提示： 為達最佳效果，請將留有殘餘食材的果汁壺放回到果汁機上，再運轉幾秒鐘。

注意： 請注意，當您處理大量食材時，我們建議不要將所有的食材一次放入濾網內。一開始先處理少量的食材，並讓果汁機運轉幾秒鐘，之後關閉果汁機電源，再另外加入少量的食材。重複這個步驟直到您處理完所有食材為止。在處理期間，果汁壺一定要蓋上蓋子。

8 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

研磨機 (僅適用 HR2011/HR2001)

使用研磨機

1 將食材放入研磨機的容器中。 (圖 9)
您可以處理濕的或乾的食材。

研磨機容器裡的食材不可超過「MAX」的標示。

2 將密封環裝在研磨機刀組上。 (圖 10)
確認橡皮密封環放置正確。

3 將研磨機刀組裝入研磨機容器 (1)，然後以逆時針方向 (2) 旋緊刀組，直到牢固為止。 (圖 11)

4 將組裝好的研磨機上下倒置，再以順時針方向鎖到馬達座上 (會聽見「喀噠」一聲)。 (圖 12)

5 將電源插頭插入牆上插座。

6 開啟研磨機的電源，然後讓研磨機運轉，直到食材研磨到非常精細。
大概需 10 到 30 秒鐘。

拆卸研磨機

1 將本產品的插頭拔除。

2 以逆時針方向旋開馬達座上的研磨機。

3 將研磨機上下倒置，以逆時針方向旋開研磨機容器內的刀組。

4 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

清潔

進行清潔前，請務必先拔離電源插頭。

請勿將馬達座浸泡在水中，或放在水龍頭下沖洗。請勿將馬達座放在洗碗機中清洗。

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。

提示： 電器與附件於使用過後立即清潔，是最為便利的作法。

1 確定產品的插頭已經拔離電源插座。

2 拆卸所有可拆式零件。

請別忘了取下果汁機及研磨機的密封環 (僅適用於 HR2011/HR2001)。

請勿觸碰刀片，因為刀片非常銳利。

3 請用濕布清潔馬達座。

4 用熱水加上些許洗碗精清洗可拆式零件。

注意： 所有零件 (除了馬達座) 皆可放入洗碗機中清洗。

收納

1 若要收納電線，請將電線纏繞在馬達座底部。

處理方式

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 13)

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

食譜

豆漿

注意： 本食譜只能搭配濾網製作 (僅適用 HR2006/HR2004)。您可以向飛利浦經銷商訂購濾網，作為 HR2000 的額外配件。

每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。請勿不間斷地連續處理超過兩份食物。

食材

- 60 公克的脫水黃豆

- 600 毫升的水

1 開始處理前，先將黃豆浸泡 4 小時，然後讓其瀝乾。

2 將浸泡後的黃豆放入濾網中，在果汁壺中倒入水，然後攪打 30 秒。

3 將豆漿倒入鍋子中並煮沸，然後加入糖，以小火熬煮，直到糖完全溶解。

4 熱飲或冷飲皆適宜。

布達佩斯式的營養蔬菜湯

食材
- 100 公克的甘藍
- 150 公克的馬鈴薯
- 150 公克的芹菜
- 50 公克的紅蘿蔔
- 100 公克的煙燻豬肉
- 0.55 公升的水
- 100 公克的扁豆 (罐裝)
- 125 公克的鮮奶油
- 10 公克的荷蘭芹菜
- 鹽、新鮮胡椒、1 塊高湯塊、1 片月桂葉

1 預先將食材都切成 2x2x2 公分的塊狀。

2 依序將甘藍、馬鈴薯、芹菜、紅蘿蔔和 0.35 公升的水放入果汁壺內，攪拌約 30 秒。

3 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，然後再倒入剩餘的水 (0.2 公升)、鮮奶油、扁豆、肉、香料、高湯塊及調味料。

4 以小火燉煮約 30 分鐘，並適時攪拌。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

概述

危险

- 切勿将马达浸入水或其他液体中，也不要在自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 切勿使用搅拌杯或碾磨杯打开和关闭本产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，避免他们将产品当作玩具。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的物料。
- 正确装上搅拌杯或碾磨杯（仅限特定型号）之前，切勿将刀片组件安装在马达装置上。

注意

- 在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下电源插头。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。
- 噪音强度：Lc = 86 dB(A)

搅拌机

警告

- 在产品运转时，切勿将手指或其它物体伸入搅拌杯中。
- 将搅拌杯装在马达装置上之前，请确保刀片组件已牢牢固定在搅拌杯上。

注意

- 切勿将温度超过 80°C 的物料装入搅拌杯。
- 为避免物料溢出，搅拌杯中的液体不能超过 1.25 升。特别是高速加工时，更不能超过 1.25 升。加工热液体或可能产生泡沫的物料时，搅拌杯中的物料不能超过 1 升。
- 如果食物粘在搅拌杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 在打开产品电源之前，应始终确保杯盖已正确关闭/安装在搅拌杯上，量杯也正确插入盖子中。
- 将刀片组件安装在搅拌杯上之前，千万别忘了在刀片组件上放密封圈，否则会引起泄漏。
- 产品工作时间一次不得超过 3 分钟。
- 每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。

碾磨器（仅限 HR2011/HR2001）

警告
- 切勿用碾磨器碾碎非常硬的原料，如肉豆蔻、冰糖和冰块等。
- 清洗时切勿接触碾磨器刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。

注意
- 碾磨器不得连续使用 30 秒以上。在加工 30 秒后，需要至少冷却 1 分钟方可继续加工。
- 装上碾磨杯之前，切勿忘记在刀片部件上装上密封环，否则会发生泄漏。
- 务必将丁香、八角茴香和茴香籽一起加工。如果单独加工这些配料，可能会磨损产品的塑胶材料。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些原料时，碾磨器烧杯可能会变色。
- 碾磨器不适于切碎生肉，而应使用搅拌器。
- 不要用碾磨器加工液体，例如果汁。

过滤器（仅限 HR2004）

注意
- 切勿用过滤网加工温度高于 80° C 的原料。
- 切勿将过量的物料装入过滤器中。一次不能超过 60 克的干大豆或 120 克的水果。
- 在打开产品电源之前，应始终确保盖子正确关闭/安装，并且量杯也正确插入盖子中。
- 水果在放入过滤网之前，需切成小块。
- 干物料在装入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

内置安全锁

此功能确保了您只有将搅拌杯或碾磨杯正确安装在马达装置上，才可以打开产品。如果搅拌杯或碾磨杯安装正确，则内置安全锁将被解锁。

一般说明 (图 1)

A 马达组件
B 带有暂动设定和速度设定的控制钮

带塑料杯的搅拌机（仅限 HR2004/HR2001/HR2000）:

C 搅拌杯刀片组件
D 密封圈
E 塑料搅拌杯
F 水位标记
G 塑料搅拌杯的铰接盖
H 搅拌杯上盖设加料口
I 果汁过滤网（仅限 HR2004）
J 量杯

碾磨器（仅限 HR2011/HR2001）:

K 碾磨器刀片组件
L 碾磨器密封圈
M 碾磨杯

带玻璃杯的搅拌机（仅限 HR2011/HR2010）:

N 搅拌杯刀片组件
O 密封圈
P 水位标记
Q 玻璃搅拌杯
R 玻璃搅拌杯盖
S 搅拌杯上盖设加料口
T 量杯

开始使用

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（见“清洁”一章）。

使用本产品

搅拌机

搅拌机可用于制作菜泥、切块和搅拌。搅拌机还可用以准备汤、酱和奶昔。您还可用搅拌机加工蔬菜、水果、肉和薄饼面糊等等。

搅拌机使用准备

1 将密封圈安装在搅拌杯刀片组件上。 (图 2)

2 将刀片组件拧在搅拌杯的底部，直到刀片组件完全固定为止。 (图 3)

3 将带有刀片组件的搅拌杯安装在马达装置上，顺时针转动将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 4)
搅拌杯可通过两种方式安装：手柄在右侧或者手柄在左侧。

4 将电源插头插入插座。

使用搅拌机

1 将原料放入搅拌杯。

2 合上盖子。
HR2011/HR2010：将盖子放在搅拌杯上，向下推盖子并将其顺时针旋转（听到咔哒一声）。

3 将量杯插入盖子的开口。 (图 5)

4 将控制按钮转到速度 1 或 2。
如果想快速加工物料，则将控制旋钮旋至暂动设置。

提示

- 如果要碾碎冰块，向搅拌杯中放入不多于 6 块的冰块（大约 25x35x25mm），然后将控制按钮旋转到暂动位置几次。
- 肉或其它固体物料要先切成小块，再放入搅拌杯中。
- 不要一次加工很多固体物料。为得到好的效果，建议您将物料分批加工。
- 做蕃茄汁时，先将蕃茄切成四瓣，然后通过盖上的开口将蕃茄瓣放到旋转刀片上。

拆卸搅拌器

1 将插头从电源插座中拔下：

2 从搅拌杯上取下盖子和量杯。

3 从马达装置上转动并取下搅拌杯及其附带的刀片组件。

4 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

过滤器（仅限 HR2004）

用此过滤网可以做出美味的新鲜果汁、鸡尾酒和豆浆。它能防止果核和果皮混入饮料中。您可以向飞利浦经销商订购 HR2000 的过滤网，用作额外附件。

切勿在过滤网中装入过量的物料。一次不能超过 60 克（浸泡前的重量）的大豆或 120 克的水果。

过滤网使用准备

1 将带有刀片组件的搅拌杯安装在马达装置上，顺时针转动将其固定（可听到“咔哒”一声）。 (图 4)

搅拌杯可通过两种方式安装：手柄在右侧或者手柄在左侧。

2 将过滤网放入搅拌杯。 (图 6)

确保过滤器上的凹槽正好对准搅拌杯内的塑料凸槽。

3 将电源插头插入插座。

使用过滤网

1 盖上盖子。

2 将物料倒入过滤网。 (图 7)

不要超过滤网网眼上的 MAX 最大刻度。

3 将水或其它液体（牛奶、果汁等）倒入搅拌杯。

4 将量杯插入盖子上的孔内。

5 让产品运转约 40 秒。

6 关闭产品电源并从马达装置上移除搅拌杯和刀片组件。

请勿打开或取下盖子。将量杯和滤网留在搅拌杯中。

7 通过搅拌杯的灌注口倒出饮料。 (图 8)

提示： 要获得最佳效果，可将含有剩余原料的搅拌杯重新放回到马达上，并让其再运转数秒钟。

注意： 加工大量原料时，建议您不要一次放入全部原料。首先加工一小部分原料，让产品运转几秒钟，然后关闭产品，再加入一小部分原料。重复这一过程，直至加工完所有的原料。加工过程中盖子应始终盖在搅拌杯上。

8 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

碾磨器（仅限 HR2011/HR2001）

使用碾磨器

1 将物料放入碾磨杯。 (图 9)

干湿原料均可加工。

切勿超过 MAX 最高刻度。

2 将密封圈放在碾磨器刀片组件上。 (图 10)

确保将橡胶密封圈正确放置。

3 将碾磨器刀片组件放在碾磨杯上 (1) 并逆时针拧动刀片组件 (2) 直到完全固定。 (图 11)

4 将安装好的碾磨器翻转过来，顺时针拧到马达装置上（可听到“咔哒”一声）。 (图 12)

5 将电源插头插入插座。

6 打开产品并让其运行，直到物料加工完成。
这需要大约 10-30 秒。

拆卸碾磨器

1 拔掉产品插头。

2 将碾磨器从马达装置上逆时针拧掉。

3 将碾磨器翻转过来，顺时针拧动刀片组件将其从碾磨杯上卸下。

4 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

清洁

清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。

切勿将马达装置浸入水中或在水龙头下冲洗。不要在洗碗机中清洗马达装置。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

提示： 使用后立即清洗产品及其部件最为容易。

1 确保已经拔下产品的电源插头。

2 卸除所有可拆卸部件。

请勿忘记卸除搅拌机密封圈和碾磨器密封圈（仅限 HR2011/HR2001）。

请勿触碰刀片。刀片非常锋利。

3 用湿布清洁马达装置。

4 用热水和一些洗涤剂清洗可拆卸部件。

注意： 除马达装置之外的所有部件均可以用洗碗机清洗。

存储

1 要存放电源线，请将其缠绕在马达装置的底座上。

弃置

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。 (图 13)

保修与服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与本国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果本国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

食谱

豆浆

注意： 此食谱只能在准备了过滤器的情况下使用（仅限 HR2006/HR2004）。您可以向飞利浦经销商订购 HR2000 的过滤网，用作额外附件。

每加工完一批原料之后，应始终先让产品冷却至室温。请勿连续加工二批以上的原料。

原料

- 60 克干大豆
- 600 毫升水

1 加工大豆之前先将其浸泡 4 小时，然后将水沥干。

2 将浸泡过的大豆放入过滤器并将水倒入搅拌杯。搅拌 30 秒钟。

3 将豆浆倒入锅中并煮沸。然后添加一些糖并让豆浆慢煮，直到糖全部溶解。

4 冷饮热饮均可。

布达佩斯营养蔬菜汤

原料

- 100 克甘蓝
- 150 克土豆
- 150 克芹菜
- 50 克胡罗卜
- 100 克熏猪肉
- 0.55 升水
- 100 克小扁豆（罐装）
- 125 克酸鲜奶油
- 10 克欧芹
- 盐，鲜胡椒粉，1 份浓缩固体汤料，1 份月桂叶

1 将原料预先切成 2x2x2cm 见方的小块。

2 将甘蓝、土豆、芹菜、胡萝卜和 0.35 升水依次放入搅拌杯中。然后搅拌 30 秒。

3 将搅拌过的原料放入锅内并煮沸。添加剩余的水（0.2l 升）、酸鲜奶油、小扁豆、肉、香草、浓缩固体汤料和调料。

4 让汤慢煮 30 分钟。每隔一段时间对汤进行搅动。

دفع و دورانداختن

دستگاه را مانند سایرزباله های خانگی دورنریزید، و آن را درمحلهای تعیین شده دوربریزید. با انجام این کارشما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۳).

ضمانت و سرویس

ورتی که به اطلاعات نیازداشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفا ازسایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com د کرده یا یا مرکزمراقبت ازمشتری Philips درکشورخود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را دربرگه ضمانت ی پیدا کنید). چنانچه درکشورشما مرکزخدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

دستورالعمل پخت مواد

شیرسویا

: این دستورالعمل پخت را فقط می توان با فیلتر (فقط مدل HR2006/HR2004) آماده کرد. می توانید فیلتر صوص HR2000 را به صورت یك قطعه اضافه به فروشگاه Philips سفارش دهید.

شه قبل ازادامه کار، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود. بدون وقفه هرگزبیش ازدو دسته را ه نکنید.

مواد

۶۰ گرم سویای خشك
۶۰۰ میلی لیترآب

دانه های سویا را بمدت ۴ ساعت قبل ازآماده سازی، درآب خیس کنید. سپس آنها را دوباره خشك کنید.

سویای خشك را درفیلترقرارداده و درون پارچ هم زن قدری آب بریزید. برای ۳۰ ثانیه مواد را هم بزنید.

شیرسویا را دریك ماهیتابه بریزید و آن را بجوشانید. سپس مقداری شکراضافه کنید و اجازه دهید تا شیرسویا قدری بجوشد تا همه شکرها حل شوند.

آن را بصورت داغ یا خنك سرو کنید.

سوپ مقوی سبزی بوداپستی

مواد

۱۰۰ گرم کول رابی
۱۵۰ گرم سیب زمینی
۱۵۰ گرم کرفس
۵۰ گرم هویج
۱۰۰ گرم پورك دودی
۰/۵۵ لیترآب
۱۰۰ گرم عدس (کنسرو شده)
۱۲۵ گرم کرم فرایشه
۱۰ گرم جعفری
نمك، فلفل آسیاب شده تازه، ۱ عدد پیازچه، ۱ برگ برگ بو

مواد را به قطعات ۲× ۲× ۲ سانتی متربرش دهید.

کول رابی، سیب زمینی ها، کرفسها، هویجها و ۰/۳۵ لیترآب را به ترتیب قید شده درهم زن قراردهید.

مواد هم زده شده را دریك ماهیتابه ریخته و بجوشانید. بقیه آب (۰/۲ لیتر)، کرم فرایشه، عدس، گوشت، سبزیجات خوشبو، پیازچه و چاشنی ها را به مخلوط اضافه کنید.

اجازه دهید تا سوپ بمدت ۳۰ دقیقه بجوشد. سوپ را بطورمنظم هم بزنید.

استفاده از آسیاب

۱ مواد را در ظرف آسیاب قرار دهید (شکل ۹).
می توانید مواد خشك و تر را آماده كنید.

ظرف آسیاب را بیشتر از علامت MAX پر نکنید.

۲ حلقه آب بندی را روی تیغه آسیاب قرار دهید (شکل ۱۰).
مطمئن شوید که حلقه آب بندی لاستیکی در محل خود بطرز صحیح قرار گرفته است.

۳ واحد تیغه را روی ظرف آسیاب قرار دهید (۱) و تیغه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) تا زمانی که بطرز مناسب محکم و ثابت شود (شکل ۱۱).

۴ آسیاب آماده شده را وارونه کرده و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت روی واحد موتور بپیچانید ("کلیك") (شکل ۱۲).

۵ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

۶ دستگاه را روشن کرده و بگذارید دستگاه کار کند تا مواد بمقدار کافی خرد و نرم شوند.
این کار حدود ۳۰-۱۰ ثانیه به طول می انجامد.

باز کردن قطعات آسیاب

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ آسیاب را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را از واحد موتور جدا کنید.

۳ آسیاب را وارونه کنید و پیچ تیغه را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را تیغه از ظرف آسیاب جدا شود.

۴ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

تمیز کردن

همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. قسمت موتور را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاك كننده ساينده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

نکته: تمیز کردن دستگاه و قطعات بلافاصله بعد از هر استفاده بسیار ساده می باشد.

۱ مطمئن شوید که دستگاه به برق وصل نمی باشد.

۲ کلیه قطعات جدا شونده را از دستگاه باز کنید.

فراموش نکنید که حلقه آب بندی هم زن و آسیاب را هم از دستگاه جدا کنید (فقط مدل **HR2011/HR2001**).

به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.

۳ واحد موتور را با يك پارچه مرطوب تمیز کنید.

۴ قطعات جدا شونده را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.

توجه: کلیه قطعات بجز واحد موتور را می توان با ماشین ظرف شویی تمیز نمود.

نگهداری

۱ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را با پیچاندن آن بدور واحد موتور، جمع کنید.

حال چرخش بریزید.

جدا کردن قطعات هم زن

۱ دو شاخه برق را از پریز خارج کنید.

۲ درو پیمانه اندازه گیری را از پارچ هم زن جدا کنید.

۳ پارچ هم زن همراه با تیغه نصب شده در آن را از واحد موتور جدا کنید.

۴ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

فیلتر(HR2004)

این فیلتر شما می توانید آب میوه های خوشمزه، کوکتل یا شیر سویا تهیه کنید. فیلتر از ورود تفاله ها و پوست میوه ها در شیدنی شما جلوگیری بعمل می آورد.
ی توانید خرد کن کوچك برای مدل HR2000 را از فروشگاه Philips بصورت یك قطعه اضافه خریداری کنید.

رگز در فیلتر بیشتر از حد معمول بار نگذارید. بیشتر از ۶۰ گرم سویای (وزن در حالت خشك) یا ۱۲۰ گرم میوه را در یك نوبت در لتر قرار ندهید.

آماده سازی فیلتر برای استفاده

۱ پارچ هم زن و تیغه همراه آن را روی واحد موتور قرار داده و با چرخاندن در جهت حرکت عقربه های ساعت آن را محکم کنید ("کلیك") (شکل ۴).

رچ هم زن را می توان در دو وضعیت سوار کرد: حالتی که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت پ قرار داشته باشد.

۲ فیلتر را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۶).

طمئن شوید که شیارهای فیلتر دقیقاً در دنده های درون پارچ هم زن قرار می گیرند.

۳ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

استفاده از فیلتر

۱ در را روی پارچ هم زن قرار دهید.

۲ مواد را در فیلتر قرار دهید (شکل ۷).

نشانگر سطح MAX روی توری فیلتر فراتر نروید.

۳ آب یا مایع دیگر(شیر، آب میوه و غیره) را درون پارچ هم زن بریزید.

۴ پیمانه اندازه گیری را روی شکاف در قرار دهید.

۵ بگذارید تا دستگاه برای حدود ۴۰ ثانیه کار کند.

۶ دستگاه را خاموش کرده و پارچ هم زن که تیغه به آن وصل شده است را از روی موتور بردارید.

ر را باز نکنید/برندارید. پیمانه اندازه گیری و فیلتر را درون پارچ رها کنید.

۷ نوشیدنی را از طریق لبه ریزش پارچ هم زن بریزید (شکل ۸).

کته: برای نتایج بهینه، پارچ را با باقیمانده مواد روی دستگاه قرار داده و دستگاه را برای چند ثانیه بکار اندازید.

جه: هنگامی که شما مقدار زیادی از مواد را آماده می کنید، توصیه می کنیم که تمامی مواد را به یك باره درون فیلتر قرار هید. آماده ساختن را با مقدار کم شروع کنید و بگذارید تا دستگاه برای چند ثانیه کار کند. سپس دستگاه را خاموش رده و مقدار کم دیگری را اضافه کنید. این روش را تکرار کرده تا تمامی مواد آماده شوند. همیشه درب روی پارچ هم زن را حین آماده سازی مواد بسته نگاه دارید.

۸ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

K واحد تیغه آسیاب
L حلقه آب بندی آسیاب
M ظرف آسیاب

هم زن همراه با پارچ شیشه ای (فقط مدل HR2011/HR2010):

N واحد تیغه هم زن
O حلقه آب بندی
P علامت سطح
Q پارچ شیشه ای هم زن
R درپارچ شیشه ای هم زن
S روزنه در
T پیمانه اندازه گیری

راه اندازی

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

هم زن

هم زن برای پوره کردن ریز، خرد کردن و هم زدن طراحی شده است. با این هم زن می توانید انواع سوپ، سوس و میلك شیك را آماده کنید. شما می توانید از دستگاه برای آماده ساختن سبزیجات، میوه و گوشت نیز استفاده کنید.

آماده سازی هم زن برای استفاده

۱ حلقه آب بندی را روی قسمت مربوطه به تیغه سوار کنید (شکل ۲).

۲ تیغه را در انتهای پارچ هم زن بپیچانید تا بطور صحیح در محل قرار گیرد (شکل ۳).

۳ پارچ هم زن و تیغه همراه آن را روی واحد موتور قرار داده و با چرخاندن در جهت حرکت عقربه های ساعت آن را محکم کنید ("کلیك") (شکل ۴).

پارچ هم زن را می توان در دو وضعیت سوار کرد: حالتی که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت چپ قرار داشته باشد.

۴ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

استفاده کردن از هم زن

۱ تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.

۲ در دستگاه را ببندید.

HR2011/HR2010: در را روی پارچ هم زن گذاشته، آن را به پایین فشار دهید و در را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیك")

۳ پیمانه اندازه گیری را روی روزنه در قرار دهید (شکل ۵).

۴ دکمه کنترل را بطرف سرعت ۱ یا ۲ بچرخانید.

اگر بخواهید مواد غذایی را برای مدت کوتاهی هم بزنید، دکمه کنترل را چند بار در حالت پالس قرار دهید.

نکات

- اگر بخواهید یخ خرد کنید، بیشتر از ۶ تکه یخ (حدود ۲۵×۳۵×۲۵ میلی متر) را در پارچ هم زن قرار ندهید و پس از آن دکمه کنترل را چند بار در حالت پالس قرار دهید.
- قبل از قرار دادن گوشت یا سایر مواد جامد در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید.
- در یك نوبت مقدار زیاد از مواد جامد را فرآوری نکنید. برای بدست آوردن نتایج بهتر، توصیه می شود که این مواد را در دسته های کوچکتر آماده کنید.

آسیاب (فقط مدل HR2011/HR2001

هشدار

- هرگز ازآسیاب برای خرد کردن مواد بسیارسخت مانند جوزهندی، شکرچینی و قطعات یخ استفاده نکنید.
- ازدست زدن به لبه های برنده تیغه درهنگام تمیزکردن دستگاه اجتناب کنید. این لبه ها بسیارتیزبوده و می تواند براحتی انگشتان شما را ببرند.

احتیاط

- هرگزازآسیاب بمدت بیش از۳۰ ثانیه بدون وقفه استفاده نکنید. قبل ازانجام سیکل بعدی آسیاب اجازه دهید تا دستگاه بمدت حداقل ۱ دقیقه خنك شود.
- قبل ازسوارکردن ظرف آسیاب، هرگزفراموش نکنید که حلقه آب بندی را درواحد تیغه قراردهید، درغیراین صورت مواد نشت خواهند کرد.
- همیشه میخك، دانه انسیون، و انسیون را همراه با هم آسیاب کنید. درصورتی که این مواد بطورجداگانه آسیاب شوند، ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.
- ظرف آسیاب هنگامی که می خواهید موادی مانند میخك، انیسون و دارچین را خرد کنید ممکن است تغییررنگ دهد.
- آسیاب برای خرد کردن گوشت خام مناسب نمی باشد. بجای آن ازهم زن استفاده کنید.
- ازآسیاب برای آماده ساختن مایعاتی مانند آب میوه استفاده نکنید.

فیلتر(HR2004)

احتیاط

- هرگز از فیلتربرای آماده سازی موادی که حرارت آنان بالاتراز۸۰ درجه سانتی گراد است، استفاده نکنید.
- هرگز درفیلتربیشترازحد معمول بارنگذارید. بیشتراز۶۰ گرم سویای خشك یا ۱۲۰ گرم میوه را دریك نوبت درفیلترقرارندهید.
- قبل ازروشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که درهم زن بطرزصحیح بسته شده/سوارشده است و پیمانه اندازه گیری بطرزصحیح روی درقرارداده شده است.
- قبل ازقراردادن آنها درفیلتر، میوه ها را به قطعات کوچکتربرش دهید.
- مواد خشك مانند سویا را قبل ازقراردادن درفیلتربخیسانید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری ازدستورالعمل های موجود دراین دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن ازاین دستگاه امکان پذیرمی باشد.

قفل ایمنی داخلی

این ویژگی به شما اطمینان می دهد که دستگاه را فقط درصورتی می توان روشن کرد که پارچ هم زن یا آسیاب بطرزصحیح روی واحد موتورقرارداده شده باشد. اگرپارچ هم زن یا ظرف آسیاب بطرزصحیح جا زده شده باشد، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

شرح کلی (شکل ۱)

A واحد موتور
B دکمه کنترل همراه با حالت پالس و تنظیمات سرعت

هم زن و پارچ پلاستیکی (فقط مدل HR2004/HR2001/HR2000):

C واحد تیغه هم زن
D حلقه آب بندی
E پارچ پلاستیکی هم زن
F علامت سطح
G لبه لولا دارپارچ پلاستیکی هم زن
H روزنه در
I فیلترمیوه (فقط مدل HR2004
J پیمانه اندازه گیری

مقدمة

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریك می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

عمومی

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یك تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز از پارچ هم زن یا ظرف آسیاب برای روشن و خاموش کردن دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاص که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.
- قبل از قرار داده شدن صحیح هم زن یا آسیاب (فقط مدلهای خاص) روی موتور، هرگز تیغه را روی موتور قرار ندهید.

احتیاط

- همیشه دوشاخه دستگاه را قبل از سوار کردن، جدا سازی، تمیز کردن یا تنظیم کردن هر کدام از لوازم از پریز خارج کنید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- همیشه قبل از ادامه کار، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.
- میزان نویز: Lc = ۸۶ dB(A)

هم زن

هشدار

- هرگز انگشتان خود یا شیئی را در زمانی که دستگاه کار می کند در پارچ هم زن وارد نکنید.
- قبل از نصب پارچ روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به پارچ هم زن محکم بسته شده است.

احتیاط

- هرگز پارچ هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، بیشتر از ۱/۲۵ لیتر مایع در پارچ نریزید، خصوصاً هنگامی که شما مواد را در سرعت بالا آماده می کنید. هنگامی که شما مواد داغ یا موادی که ممکن است کف کنند را آماده می کنید، بیشتر از ۱ لیتر از این مواد را در پارچ هم زن نریزید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یك کاردك برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در هم زن بطرز صحیح بسته شده/سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
- قبل از سوار کردن پارچ هم زن، هرگز فراموش نکنید که حلقه آب بندی را در واحد موتور قرار دهید، در غیر این صورت مواد نشت خواهند کرد.
- اجازه ندهید که دستگاه برای بیشتر از ۳ دقیقه در هر نوبت کار کند.
- همیشه قبل از ادامه کار، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.

احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عملية تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة. لا تقومي بتحضير أكثر من دفعتين دون إيقاف تشغيل الجهاز.

المكونات

- ٦٠ جرام من فول الصويا المجفف
- ٦٠٠ مللي ماء

١ انقعي فول الصويا لمدة ٤ ساعات قبل أن تقومي بتحضيره. ثم اتركيه حتى تجف المياه منه.

٢ ضعي فول الصويا في المصفاة بعد نقعه وصبي الماء في وعاء الخلاط. شغلي الخلاط لمدة ٣٠ ثانية.

٣ صبي حليب الصويا في إناء ثم قومي بغليه. بعدئذ قومي بإضافة بعض السكر واتركي حليب الصويا يغلي حتى تذوب كل كمية السكر به.

٤ قدميه ساخنًا أو باردًا.

شربة الخضار المغذية من بودابست

المكونات

- ١٠٠ جرام كرنب ساقي
- ١٥٠ جرام بطاطس
- ١٥٠ جرام كرفس
- ٥٠ جرام جزر
- ١٠٠ جرام لحم خنزير مدخن
- ٠,٥٥ لتر ماء
- ١٠٠ جرام عدس (معلب)
- ١٢٥ جرام كريم فريش
- ١٠ جرام بقدونس
- ملح، فلفل مطحون طازج، مكعب شربة واحد، ورقة غار واحدة

١ قومي بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة بأبعاد ٢×٢×٢ سم.

٢ ضعي الكرنب الساقي والبطاطس والكرفس والجزر و٠,٣٥ لتر ماء في وعاء الخلاط بالترتيب. بعدئذ قومي بتشغيل الخلاط لمدة ٣٠ ثانية.

٣ ضعي الخليط في إناء ثم قومي بغليه. ثم أضيفي باقي الماء (٠,٢ لتر)، والكريم فريش، والعدس، واللحم، والأعشاب، ومكعب الشربة، والتوابل.

٤ دعي الشربة تغلي لمدة ٣٠ دقيقة. قومي بتقليب الشربة بانتظام.

٦ شغلي الجهاز ودعيه يعمل حتى تصبح المكونات ناعمة بالدرجة الكافية.
يستغرق ذلك من ١٠ إلى ٣٠ ثانية تقريبًا.

طريقة فك المطحنة

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ فكي المطحنة من وحدة الموتور عن طريق تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

٣ اقلبي المطحنة رأس على عقب وفكي وحدة الشفرات من وعاء المطحنة عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة.

٤ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

التنظيف

احرصي دائمًا على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل تنظيفه.

لا تغمري وحدة الموتور في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور. لا يجب تنظيف وحدة الموتور في غسالة الأطباق.

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نصيحة: يصبح تنظيف الجهاز أكثر سهولة إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

١ تأكدي من أن الجهاز غير موصل بالكهرباء.

٢ قومي بفك جميع الأجزاء القابلة للفك.

لا تنسي أن تفكي حلقة منع التسرب الخاصة بالخلاط وحلقة منع التسرب الخاصة بالمطحنة (الطرز **HR2001/HR2011** فقط).

لا تلمسي الشفرات. فهي حادة للغاية.

٣ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

٤ نظفي الأجزاء القابلة للفك في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف.

ملاحظة: جميع الأجزاء قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق باستثناء وحدة الموتور.

التخزين

١ لتخزين السلك الكهربائي، قومي بلفه حول قاعدة وحدة الموتور.

التخلص من الجهاز

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٣).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإليكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

الوصفات

حليب الصويا

ملاحظة: لا يمكن تحضير هذه الوصفة إلا مع استخدام المصفاة (الطرز **HR2004/HR2006** فقط). ويمكنك طلب مصفاة للطراز **HR2000** كملحق إضافي من موزع أجهزة **Philips** الخاص بك.

مكنك استخدام المصفاة في تحضيرعصائرالفاكهة الطازجة اللذيذة أو الكوكتيلات أو حليب الصويا. تساعد المصفاة على منع بقايا اكهة والقشورمن الوصول إلى مشروبك.
مكنك طلب مصفاة للطراز HR2000 كملحق إضافي من موزع أجهزة Philips.

تستخدمي كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضعي أكثرمن ٦٠ جرام من فول الصويا (الوزن قبل النقع) أو ١٢٠جرام من اكهة في المصفاة في المرة الواحدة.

تجهيزالمصفاة للاستخدام

١ ركبي وعاء الخلاط مجمعًا مع وحدة الشفرات على وحدة الموتور وثبتيه عليها عن طريق تدويره في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ٤).
مكنك تركيب وعاء الخلاط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.

٢ ركبي المصفاة في وعاء الخلاط (شكل ٦).
كدي من تبييت الفتحات الطولية الجانبية للمصفاة على البروزالطولي الموجود داخل وعاء الخلاط.

٣ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

استخدام المصفاة

١ ضعي الغطاء على وعاء الخلاط.

٢ ضعي المكونات في المصفاة (شكل ٧).

تتخطي مؤشرالحد الأقصى (MAX) الموجود على شبكة المصفاة.

٣ صبي الماء أو أي سائل آخر(الحليب أو العصيرأو ما شابه) في وعاء الخلاط.

٤ أدخلي كأس المعايرة في فتحة الغطاء.

٥ شغلي الجهاز لمدة ٤٠ ثانية تقريبًا.

٦ أوقفي تشغيل الجهاز ثم فكي وعاء الخلاط ملحقًا بوحدة الشفرات من وحدة الموتور.

تقومي بفتح أو فك الغطاء. اتركي كأس المعايرة والمصفاة في الوعاء.

٧ صبي المشروب من فتحة الصب الموجودة في وعاء الخلاط (شكل ٨).

صيحة: للحصول على نتائج مثالية، ضعي الوعاء مع المحتويات المتبقية في الجهاز وشغليه لبضع ثوان.

لاحظة: عند تحضير كميات كبيرة من المكونات، ننصحك بعدم وضع كل المكونات في المصفاة مرة واحدة. ابدئي بتحضير مية صغيرة ودعي الجهاز يعمل لبضع ثواني. بعدئذ أوقفي تشغيل الجهاز ثم أضيفي كمية صغيرة. كرري هذا الإجراء حتى نتهاء من تحضير كل المكونات. احرصي دائمًا على وضع الغطاء على وعاء الخلاط أثناء التشغيل.

٨ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

المطحنة (الطرز HR2001/HR2011 فقط)

استخدام المطحنة

١ ضعي المكونات في وعاء المطحنة (شكل ٩).
مكنك استخدام المطحنة في تحضيرالمكونات الجافة والرطبة.

تتخطي مؤشرالحد الأقصى (MAX) عند وضع المكونات في المطحنة.

٢ ركبي حلقة منع التسرب على وحدة شفرات المطحنة (شكل ١٠).
كدي من تركيب حلقة منع التسرب المطاطية بالشكل الصحيح.

٣ ركبي وحدة شفرات المطحنة على وعاء المطحنة (١) ثم أديري وحدة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) حتى تثبت في مكانها (شكل ١١).

٤ بعد تجميع المطحنة، اقلبيها رأس على عقب ثم ركبيها على وحدة الموتورمع تدويرها في اتجاه عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ١٢).

N وحدة شفرات الخلاط
O حلقة منع التسرب
P مؤشر المستوى
Q وعاء زجاجي للخلاط
R غطاء الوعاء الزجاجي للخلاط
S فتحة الغطاء
T كأس المعايرة

البداية

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

استخدام الجهاز

الخلاط

هذا الخلاط مصمم للاستخدام في الهرس الدقيق والتقطيع والخلط. كما يمكنك استخدام الخلاط في تحضير أنواع الشربة والصلصة ومخفوقات الحليب. ويمكنك استخدامه أيضًا في تحضير الخضر والفاكهة واللحوم وخليط الكيك...إلخ.

تجهيز الخلاط للاستخدام

١ قومي بتركيب حلقة منع التسرب على وحدة شفرات الخلاط (شكل ٢).

٢ قومي بربط وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلاط حتى تثبت بالشكل الملائم (شكل ٣).

٣ ركبي وعاء الخلاط مجمعًا مع وحدة الشفرات على وحدة الموتور وثبتيه عليها عن طريق تدويره في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ٤).

يمكنك تركيب وعاء الخلاط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.

٤ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

استخدام الخلاط

١ ضعي المكونات في وعاء الخلاط.

٢ اغلقي الغطاء.

HR2010/HR2011: ركبي الغطاء على وعاء الخلاط ثم ادفعيه لأسفل وأديريه في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة").

٣ أدخلي كأس المعايرة في فتحة الغطاء (شكل ٥).

٤ أديري مفتاح التحكم على إعداد السرعة ١ أو ٢.

أديري مفتاح التحكم على إعداد النبض إذا كنت ترغبين في تحضير المكونات في فترة قصيرة جدًا.

نصائح

- إذا كنت ترغبين في تكسير مكعبات الثلج، لا تضعي أكثر من ٦ مكعبات ثلج (بأبعاد ٢٥×٣٥×٢٥ مم تقريبًا) في وعاء الخلاط ثم أديري مفتاح التحكم على وضع النبض لبضع المرات.
- قومي بتقطيع اللحم أو المكونات الصلبة الأخرى إلى قطع صغيرة قبل وضعها في وعاء الخلاط.
- لا تقومي بخلط كميات كبيرة من المكونات الصلبة في المرة الواحدة. ننصحك بتحضير هذه المكونات على دفعات صغيرة للحصول على أفضل النتائج.
- لتحضير عصير الطماطم، قطعي الطماطم إلى ٤ قطع و أدخلي القطع إلى الشفرات الدوارة من خلال فتحة الغطاء.

طريقة فك الخلاط

١ انزعي قابس المأخذ الرئيسي من مقبس الحائط.

٢ فكي الغطاء وكأس المعايرة من وعاء الخلاط.

٣ أديري وعاء الخلاط محلقًا بوحدة الشفرات لفكه من وحدة الموتور.

٤ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

تحذير

لا تستخدمي المطحنة في طحن المكونات شديدة الصلابة مثل الجوز وسكر الصخر الصيني ومكعبات الثلج.
لا تلمسي الشفرات الحادة بوحدة شفرات المطحنة أثناء تنظيفها. فهي حادة جدًا لدرجة أنها يمكن أن تقطع إصبعك.

تنبيه

لا تستعملي المطحنة لأكثر من ٣٠ ثانية بدون توقف. اتركي المطحنة لمدة دقيقة واحدة على الأقل بين كل دورة تحضير حتى تبرد.
لا تنسي تركيب حلقة منع التسرب في وحدة الشفرات قبل تركيب وعاء المطحنة لتجنب تسرب المحتويات.
احرصي دائمًا على طحن فصوص الثوم واليانسون النجمي وبذور اليانسون مع بعضها البعض. ربما تضر هذه المكونات بأجزاء الجهاز البلاستيكية في حالة طحنها على حدة.
يمكن أن يتغير لون وعاء المطحنة إذا استخدمتها في تحضير مكونات مثل فصوص الثوم واليانسون والقرفة.
المطحنة غير صالحة للاستخدام في تقطيع اللحم النيئ. استخدمي الخلاط في أداء هذه العملية.
لا تستخدمي المطحنة في تحضير السوائل مثل عصير الفاكهة.

المصفاة (الطراز HR2004 فقط)

تنبيه

لا تستخدمي المصفاة في تحضير مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
لا تستخدمي كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضعي أكثر من ٦٠ جرام من فول الصويا المجفف أو ١٢٠جرام من الفاكهة في المصفاة في المرة الواحدة.
احرصي دائمًا على التأكد من غلق أو تركيب الغطاء بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز.
قومي بتقطيع الفاكهة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في المصفاة.
قومي بنقع المكونات المجففة، مثل فول الصويا، قبل وضعها في المصفاة.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

ذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا ستخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قفل الأمان الداخلي

ساعدك هذه الميزة على ضمان عدم تشغيل الجهاز ما لم يتم تركيب وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة على وحدة الموتور بالشكل لملائم. سيتحرر قفل الأمان الداخلي إذا قمتي بتركيب وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة بالشكل الملائم.

الوصف العام (شكل ١)

وحدة الموتور
مفتاح التحكم مزودًا بالإعداد النبضي وإعدادات السرعة

خلاط ذو الوعاء البلاستك (الطرز HR2000/HR2001/HR2004 فقط):

وحدة شفرات الخلاط
حلقة منع التسرب
وعاء بلاستيكي للخلاط
مؤشر المستوى
غطاء مفصلي لوعاء الخلاط البلاستك
فتحة الغطاء
مصفاة الفاكهة (الطراز HR2004 فقط)
كأس المعايرة

مطحنة (الطرز HR2001/HR2011 فقط):

وحدة شفرات المطحنة
حلقة منع التسرب بالمطحنة
وعاء المطحنة

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

عام

خطر

- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- لا تستخدمي وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة في تشغيل الجهاز أو في إيقاف تشغيله.
- حذار أن تتركي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمسي شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.
- لا تقومي أبدًا بتركيب وحدة الشفرات على وحدة الموتور في حالة عدم تركيب وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة (في طرز معينة فقط) على الإطلاق أو في حالة عدم تركيبه بالشكل الملائم.

تنبيه

- احرصي دائمًا على فصل التيار الكهربي عن الجهاز قبل تجميع أو فك أو ضبط أي جزء من أجزائه.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عملية تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة.
- مستوى الضجيج: Lc = ٨٦ ديسبل (أمبير)

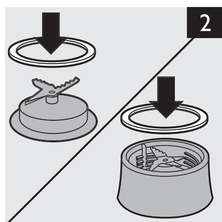
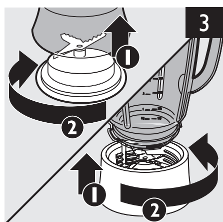
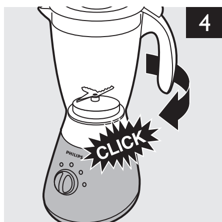
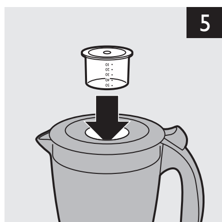
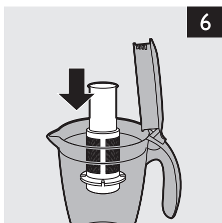
الخلاط

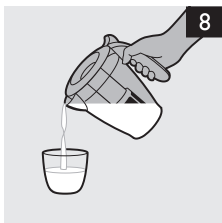
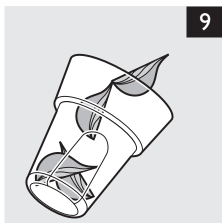
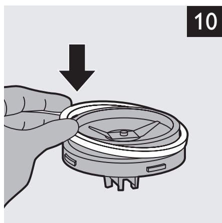
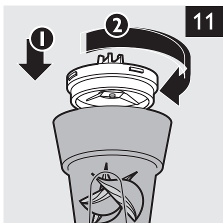
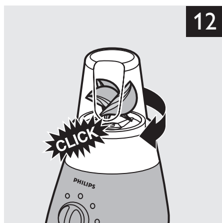
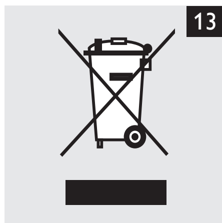
تحذير

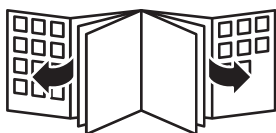
- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في وعاء الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.
- تأكدي من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء الخلاط قبل تجميع وعاء الخلاط مع وحدة الموتور.

تنبيه

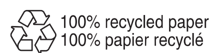
- لا تملئي وعاء الخلاط بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- لمنع الانسكاب، لا تضعي أكثر من ١,٢٥ لتر من السوائل في وعاء الخلاط، خاصة عند تحضير المكونات على مستوى عالي من السرعة. لا تضعي أكثر من لتر واحد من السوائل في وعاء الخلاط عند تحضير السوائل أو المكونات الساخنة التي تنتج عنها الرغاوي.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء الخلاط، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.
- احرصي دائمًا على التأكد من غلق أو تركيب غطاء الخلاط بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تنسي تركيب حلقة منع التسرب على وحدة الشفرات قبل توصيل وحدة الشفرات بوعاء الخلاط، حتى لا تتسرب المكونات.
- لا تدعي الجهاز يعمل لمدة تزيد عن ٣ دقائق في كل مرة تضغطين فيها على زر التشغيل.
- احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عملية تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة.


2

3
1
2
1
2

4
CLICK
PHILIPS

5

6

7

8

9

10

11
1
2

12
CLICK
PHILIPS

13







4222.002.6734.3